

MC457TDRC SR
MC457TDRC BB

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

un monde de possibilités

nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.



UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES



AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**



ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'**entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



NE PAS toucher.



NE PAS démonter.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez la prise murale.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.



AVERTISSEMENT

(Fonction micro-ondes uniquement)



AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.



AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.



AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.



Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

★ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

☞ Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

★ **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

★ **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

☒ Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

★ Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

☞ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

☒ L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

- ★ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- ★ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- ✎ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ✎ **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- ✎ Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- ★ Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- ★ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

- ★ Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- ★ Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ✎ Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT **(Fonction du four uniquement) - En option**

- ✎ **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- ★ Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- ✎ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- ✎ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

- ❏ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- ★ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- ★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- ❏ N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

- ❏ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- ❏ Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- 👁️ Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ❏ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

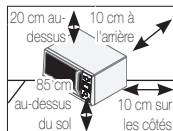
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
 3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
 4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☐ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

- ☐ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
 - La porte et les joints d'étanchéité
 - Le plateau tournant et l'anneau de guidage
(Modèle à plateau tournant uniquement)
- ☐ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- ☐ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

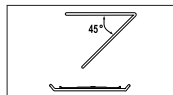
☑ Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- Ne s'y accumule ;
- Ne nuise à l'étanchéité de la porte.

☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☑ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

☑ **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

- ☑ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
- ☑ Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓

	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

★	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
★	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
⚠ ATTENTION    					
★	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
☐	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
☐	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		

☐	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.		✓	✓
☐	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓
☐	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.		✓	
★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.		✓	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.		✓	
☐	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓		✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

(FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- (a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- (a) Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
 - (b) Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre

bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets.

Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

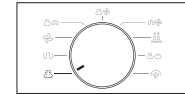
SOMMAIRE

Présentation rapide.....	11
Tableau de commande.....	12
Four.....	12
Accessoires.....	13
Réglage de l'horloge.....	13
Vérification du bon fonctionnement de votre four.....	14
Que faire en cas de doute ou de problème ?.....	14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes.....	14
Cuisson/réchauffage.....	15
Puissances et temps de cuisson.....	16
Arrêt de la cuisson.....	16
Réglage du temps de cuisson.....	16
Utilisation de la fonction de maintien au chaud.....	17
Utilisation des paramètres de maintien au chaud.....	17
Utilisation de la fonction de réchauffage + cuisson automatique.....	17
Utilisation de la fonction réchauffage automatique.....	18
Utilisation de la fonction de cuisson automatique.....	19
Préchauffage rapide du four.....	20
Utilisation de la fonction de décongélation.....	21
Utilisation des programmes de décongélation.....	21
Utilisation de la fonction manuelle du plateau rectangulaire.....	22
Utilisation de la fonction manuelle cuisson croustillante.....	22
Utilisation de la fonction cuisson par capteur.....	24
Utilisation des fonctions de cuisson par capteur.....	25
Cuisson par convection.....	27
Faire griller.....	27
Mode fermentation.....	28
Combinaison convection et gril.....	28
Choix des accessoires.....	29
Combinaison micro-ondes et gril.....	29
Combinaison micro-ondes et convection.....	29
Sécurité enfants.....	30
Arrêt du signal sonore.....	30
Réglage du mode d'économie d'énergie.....	30
Guide des récipients.....	31
Guide de cuisson.....	32
Caractéristiques techniques.....	39

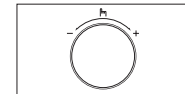
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

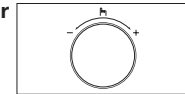
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (☼).



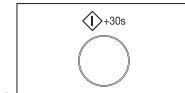
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).



Résultat : la cuisson démarre.

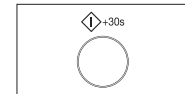
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

Laissez les aliments dans le four.

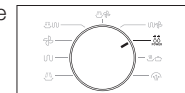
Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**

(◀+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

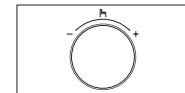


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

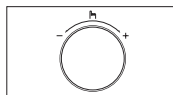
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Décongélation** (☼).



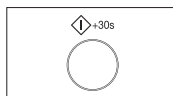
2. Réglez la catégorie de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode désiré.



3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



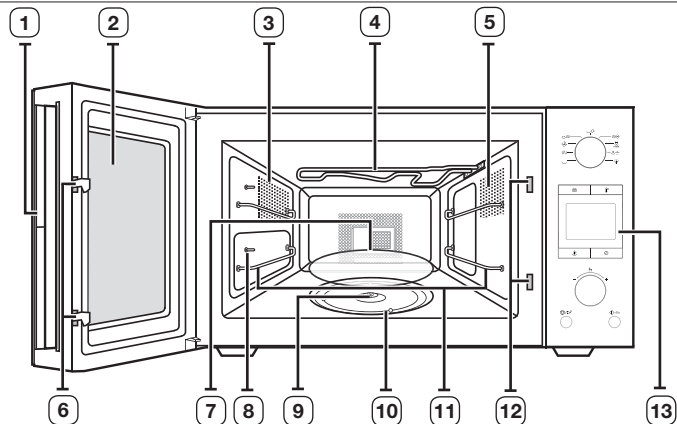
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (↕+30s).



Résultat : la décongélation démarre.

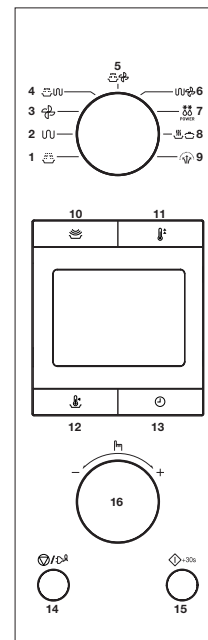
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FOUR



- | | |
|------------------------|---|
| 1. POIGNÉE | 8. BUTÉE |
| 2. PORTE | 9. COUPLEUR |
| 3. TROUS DE SORTIE | 10. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. RÉSTANCE GAINÉE | 11. SUPPORT DU PLATEAU RECTANGULAIRE |
| 5. TROUS D'ENTRÉE | 12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE | 13. TABLEAU DE COMMANDE |
| 7. PLATEAU TOURNANT | |

TABEAU DE COMMANDE



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. MODE MICRO-ONDES | 9. MODE FERMENTATION |
| 2. MODE GRIL | 10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR |
| 3. MODE CONVECTION | 11. BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE |
| 4. MODE MICRO-ONDES + GRIL | 12. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD |
| 5. MODE MICRO-ONDES + CONVECTION | 13. BOUTON HORLOGE |
| 6. MODE GRIL + CONVECTION | 14. BOUTON ÉCO/ARRÊT/ANNULATION |
| 7. MODE DÉCONGELATION | 15. BOUTON DÉPART/+30S |
| 8. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE + CUISSON AUTOMATIQUE | 16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

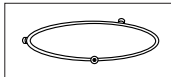
- 1. Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.

Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



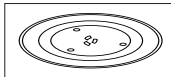
- 2. Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



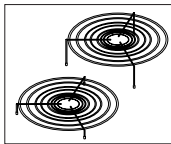
- 3. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



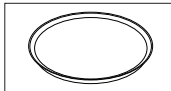
- 4. Grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.

Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



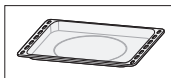
- 5. Plat croustillant** : à placer sur le plateau.

Fonction : le plat croustillant permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



- 6. Plateau rectangulaire** : à placer sur le support du plateau rectangulaire.

Fonction : le plateau rectangulaire est utilisé pour faire cuire des grandes quantités de cookies, par exemple. **Il peut être utilisé pour la cuisson par convection.**



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

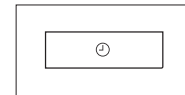
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique

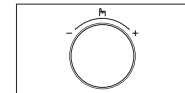
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et Clock (Horloge) s'affiche après 25 minutes.

Le voyant OVEN (FOUR) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

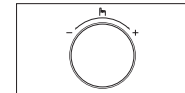
- 1. Appuyez sur le bouton Horloge (⌚).**



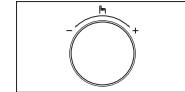
- 2. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)**



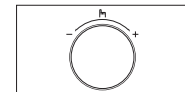
- 3. Appuyez sur le Sélecteur multifonction pour terminer le réglage.**



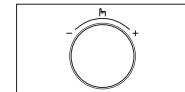
- 4. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler l'heure.**



- 5. Appuyez sur le Sélecteur multifonction.**

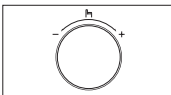


- 6. Tournez le Sélecteur multifonction pour régler les minutes.**



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

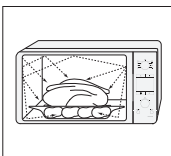
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

 La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

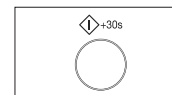
-  Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**

() et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**

() autant de fois que nécessaire.



Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** () ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
 - * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - * Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (⏏/⏏) pour lancer le mode d'initialisation.

Le message « E-15 » s'affiche.

- Le message « E-15 » s'active automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (⏏/⏏) en mode de cuisson par capteur. Appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (⏏/⏏) pour revenir au mode d'initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

-  Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

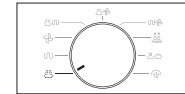
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (⏏).

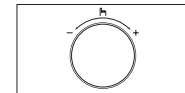
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



(mode micro-ondes)

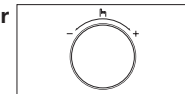


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏏/+30s).

Résultat :

L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le " 0 " clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

-  Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction**.

Démarrage rapide :

-  Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏏/+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) (◀+30s).
définitivement	Appuyez sur le bouton Éco/Arrêt/Annuler (⏻/⏻). Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler) (⏻/⏻).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

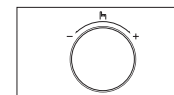
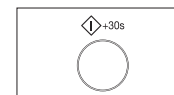
- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).

Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.



UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

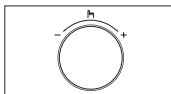
Placez le plat souhaité au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud** (🔥).



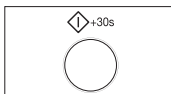
2. Réglez le temps de maintien au chaud en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : Le temps est affiché.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer/+30s** (⬆+30s).
Le temps maxi. de maintien au chaud est 30 min.

Résultat : Une fois le temps du programme terminé, un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PARAMÈTRES DE MAINTIEN AU CHAUD

Le tableau suivant présente 4 éléments. Il répertorie les aliments, boissons, pains/pâtisseries et plats. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Accessoire	Exemples et recommandations
Type d'aliment	Viande rôtie, poulet, gratins, pizzas, pommes de terre et plats préparés
Boissons	Eau, lait et café
Pain et pâtisseries	Pain frais, pain grillé, viennoiseries et gâteaux
Plats/Vaisselle	Tasses et plats Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 5 kg).

- ☑ N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- ☑ Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- ☑ Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.

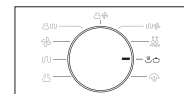
UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE + CUISSON AUTOMATIQUE

Les vingt-sept fonctions Réchauffage automatique + Cuisson automatique (🔥🍳) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

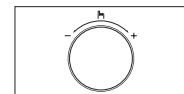
- ☑ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

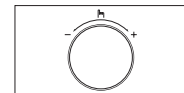
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique + Cuisson automatique** (🔥🍳).



2. Sélectionnez le programme Réchauffage automatique ou Cuisson automatique, puis appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. (Réchauffage automatique - 1, Cuisson automatique - 2)
Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



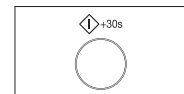
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⬆+30s).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Le programme n° 7 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril. Le programme 8 utilise uniquement la convection. Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-01	Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-02	Plats pré-parés (surgelés) 	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 à 4 min.	Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de deux ou trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-03	Plat mijoté (réfrigéré) 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
1-04	Raviolis (réfrigérés) 	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min.	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
1-05	Pop-corn 	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-06	Nachos 	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.
1-07	Ailes de poulet surgelées 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min.	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-08	Frites au four surgelées 	200 g 300 g 400 g	-	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en céramique émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
1-09	Petits pains surgelés 	100 à 150 g (2 unités) 200 à 250 g (4 morceaux) 300 à 350 g (6 morceaux) 400 à 450 g (8 morceaux)	3 à 5 min.	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
1-10	Gâteau surgelé 	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 20 min.	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill). Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection. Les programmes 11 à 17 utilisent la fonction de convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-01	Riz 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	5 à 10 min.	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-02	Légumes frais 	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	1 à 2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-03	Légumes surgelés 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Mettez les légumes surgelés dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-04	Pommes de terre au four 	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Le poids des pommes de terre au four doit être 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
2-05	Poisson grillé 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-06	Filet de poisson 	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g	2 min.	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-07	Blancs de poulet 	300 g 400 g 500 g	1 à 2 min.	Placez les blancs de poulet marinés sur la grille supérieure.
2-08	Morceaux de poulet 	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-09	Poulet rôti 	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

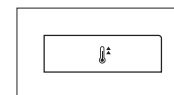
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-10	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau 	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10-15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Pommes de terre en morceaux 	200 g 300 g 400 g	-	Coupez les pommes de terre en quartiers et badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez le tout sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-12	maison 	400 g 500 g 600 g	-	Préparez la quiche dans un plat rond allant au four. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
2-13	Biscuit de Savoie 	450 à 550 g	10 min.	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Posez le moule sur la grille inférieure.
2-14	Muffins 	500 à 600 g	-	Versez la pâte dans le moule pour 12 muffins et placez le moule sur la plaque à pâtisserie. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-15	Cookies/Biscuits 	100 g 200 g 300 g	-	Répartissez uniformément les cookies sur des rangées sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-16	Pâte levée 	400 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
2-17	Pizza maison 	800 à 1000 g	-	Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

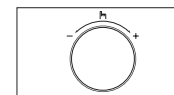
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (⏏).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :
220 °C (température)

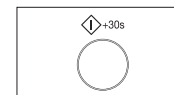


2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏏+30s).

Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.



- Une fois la température pré réglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

 Une fois la température pré réglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température pré réglée est maintenue pendant 10 minutes.

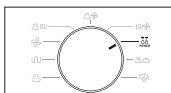
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (🔥🔥🔥) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

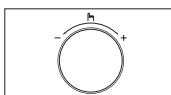
🔪 N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

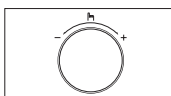
1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Décongélation** (🔥🔥🔥).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



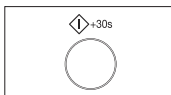
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏮+30s).

Résultat :

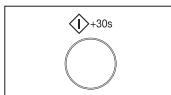
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏮+30s) pour reprendre la décongélation.

Résultat :

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

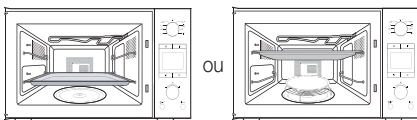
Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Viande 	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille 	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson 	200 à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux 	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits 	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DU PLATEAU RECTANGULAIRE

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

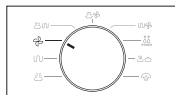
-  Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.
 - Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
-  N'utilisez pas le mode micro-ondes.
-  N'utilisez jamais ce plateau rectangulaire avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irréversibles sur l'appareil.



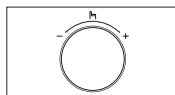
- Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** (🌀).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

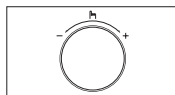
🌀 (mode convection)
220 °C (température)



- Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



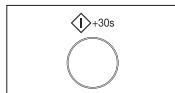
- Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⬆+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



- Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

-  Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
 - Combinaison de la cuisson par convection (220 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
 - Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)
-  Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

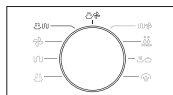
- Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
 -  Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
 -  Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

- Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

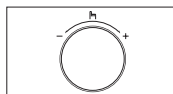
-  Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).
- Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
 -  Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

5. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Combinaison** (🔥👤 ou 🍲🔥).

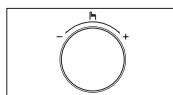
- ✎ Si vous ne sélectionnez pas le niveau de puissance après le réglage du mode **Combinaison** (🔥👤 ou 🍲🔥), il est sélectionné automatiquement sur le réglage de base et l'écran de réglage du temps de fonctionnement s'affiche.



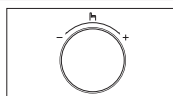
6. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**.



7. Si vous utilisez le mode micro-ondes+convection, sélectionnez d'abord la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température.



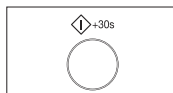
8. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.



9. Appuyez sur le bouton **Départ/+30 s** (⏮+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



✎ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**

Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✎ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

✎ **Remarque :**

le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + grill ou 600 W + convection (220 °C) pendant 5 min et respectez les durées et instructions indiquées dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 220 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 5-6 2ème étape : 4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguettes (surgelées)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelé)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

Les huit fonctions de cuisson par capteur (☺) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

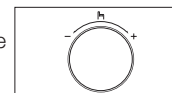
Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

☑ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

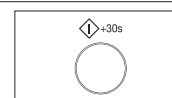
- Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur** (☺).



- Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

- le signal sonore retentit quatre fois.
- Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- L'heure s'affiche à nouveau.

☑ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

☑ Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la cuisson par capteur qu'une fois le four suffisamment refroidi.

☑ Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Stop (Arrêt), le message « E-15 » disparaîtra.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 7 et 8 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode grill ou par convection.

 Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Boissons 	150 à 250 g	1 à 2 min.	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux 	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3	Carottes en rondelles 	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Soupe réfrigérée 	250 à 500 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	Soupe surgelée (-18 °C) 	250 à 500 g	2 à 3 min.	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	Pommes de terre épluchées 	200 à 800 g	2 à 3 min.	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Pizza surgelée (-18 °C) 	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
8	Lasagnes surgelées (-18 °C) 	300 à 500 g	3 à 4 min.	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

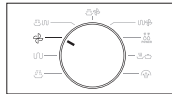
-  Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
 - La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

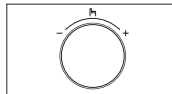
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** (☼).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

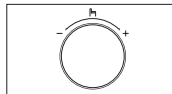
☼ (mode convection)
220 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



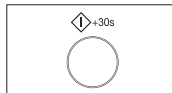
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



FAIRE GRILLER

Le grill permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

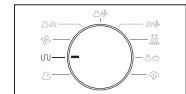
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** (☼).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

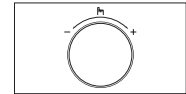
☼ (mode gril)



- La température du grill n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

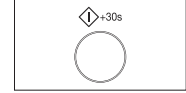
- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



MODE FERMENTATION

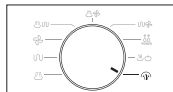
Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts.

- ☐ Pour plus d'informations concernant le guide de fermentation approprié, rappelez-vous au guide du mode de fermentation à la page 38.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du **mode Fermentation** (🍷).

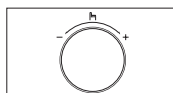
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

🍷 (Mode Fermentation)



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

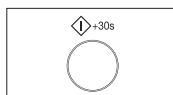
ex.) 04:30 (h:mm)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⬅+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON CONVECTION ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par convection et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson au four traditionnel et porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

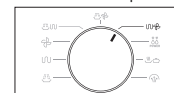
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection+Gril** (🍷🔥).

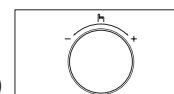
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

🍷🔥 (Convection + Gril)

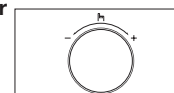
220 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



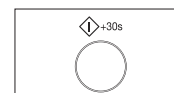
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⬅+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

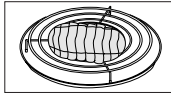
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients en plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.



Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 31.

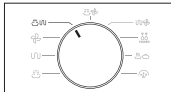
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

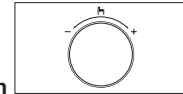
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** ().



Résultat : les indications suivantes s'affichent :

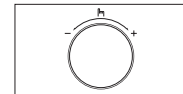
(mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



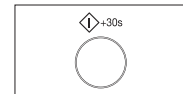
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ().



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

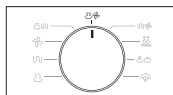
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection** (☞☞).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

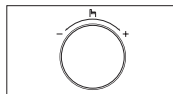
☞☞ (mode combiné Micro-ondes et Convection)

600 W (puissance de sortie)

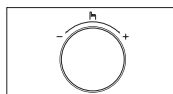
220 °C (température)



2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.

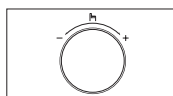


3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

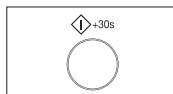
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◀+30s).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



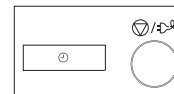
SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** (⌚) et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (🔒/🔒).

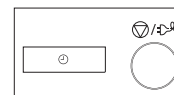
Résultat :

- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « 🔒 » signifiant Lock (Verrou).



2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** (⌚) et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (🔒/🔒).

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

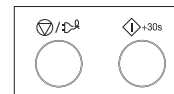


ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

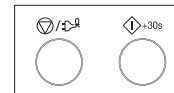
1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (▶+30s) et **Éco/Arrêt/Annuler** (🔒/🔒).

Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (▶+30s) et **Éco/Arrêt/Annuler** (🔒/🔒).

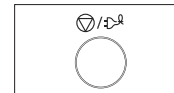
Résultat : Le four fonctionne normalement.



RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler** (🔒/🔒).
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. Le four peut alors être utilisé.



GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓ ✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des astuces et conseils de lavage).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Pommes de terre	500 g	7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Brocolis	250 g	3½-4	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	500 g	7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz :

Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.

Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes :

utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre 18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre 5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4-5	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3-4	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes.

Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g 1000 g	10-12 20-22	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez 2 fois durant la décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts	1 - 1 ½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	4 parts	2 ½- 3		
	250 g	4 - 4 ½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Placez la grille au centre du plateau.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais : Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	9-10	7-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux).	gril seul	12-14	6-8	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	4½-5½	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :

600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de la cuisson combinée gril-convection : Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection combinée à la cuisson par gril. Ne touchez pas directement la résistance chaude après la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir les aliments du four.

Type d'aliment	Quantité	Mode Gril + Convection	Temps (min.)	Consignes
Mini-baguettes garnies surgelées	250 g	220 °C	15-17	Placez les huit baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas.
Pizza surgelée à pâte levée	400 g	220 °C	13-15	Placez la pizza surgelée à pâte levée sur la grille inférieure.
Rouleaux de printemps surgelés	2 x 150 g	220 °C	22-25	Placez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la grille inférieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250 à 500 g	200 °C	17-23	Disposez les croquettes ou les gaufres de pommes de terre surgelées uniformément sur la grille inférieure. Retournez après l'écoulement de 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300 à 400 g	200 °C	28-33	Épicez et/ou laissez mariner le magret de canard frais. Placez-le dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié, côté peau vers le haut. Posez le plat sur la grille inférieure.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection : tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection : tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte et les soufflés.

Guide de convection pour la plaque à pâtisserie : Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau). Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

 Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement en mode convection ou en mode combiné grill-convection.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque à pâtisserie. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte réfrigérée)	400 g (8 morceaux)	180 °C	1	180 °C	14-16	Disposez uniformément les petits pains sur la plaque à pâtisserie.
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 morceaux)	180 °C	1	180 °C	10-13	Disposez uniformément les croissants frais sur la plaque à pâtisserie.
Cake (gâteau marbré)	700 g	Aucun pré-chauffage	1	160 °C	55-60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais	800 g	Aucun pré-chauffage	1	160 °C	55-65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	Aucun pré-chauffage	1	160 °C	35-40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Gâteau aux noisettes	800 g	Aucun pré-chauffage	1	160 °C	60-65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.
Gâteau aux pommes à pâte levée	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 morceaux).	180 °C	1	180 °C	18-21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Posez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 morceaux)	180 °C	1	160 à 180 °C	12-15	Étalez uniformément les cookies sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection : doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + grill).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection : viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés et les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés : Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PIZZA				
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	10-13	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES				
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE				
Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	1 ^{er} côté 19-21 2 ^{ème} côté 11-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, enveloppez le rôti de papier d'aluminium. Laissez reposer 10 à 15 min.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 200 °C	1 ^{er} côté 16-18 2 ^{ème} côté 12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN				
Petits pains frais (pâte fraîche)	4 morceaux (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180 °C	6-7	Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

GUIDE DU MODE FERMENTATION

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Reportez-vous au tableau et au guide de cette page pour apprendre à utiliser ce mode. Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable. Lorsque vous préparez des yaourts, versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en verre ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Répartissez 100 g de yaourt uniformément dans les ramequins, puis remuez et recouvrez de film étirable. Cette fonction utilise une température de convection basse.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min.)	Consignes
Pâte à pizza	300 à 500 g	00:30-00:40	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte pour gâteau	500 à 1000 g	00:40-00:50	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte à pain	750 à 1000 g	00:50-1h:00	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt	500 à 1000 ml	7h:00-9h:00	Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans 6 ou 7 tasses en céramique ou petits plats. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté et sélectionnez 9 heures. Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins.

RECETTES DE BASE :

Pâtisseries

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 50 g de sucre et 1/4 cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante).

Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza

Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.

Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 9 à 11 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 7 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1550 W
Gril (élément chauffant)	1550 W
Convection (élément chauffant)	1550 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	600 x 584 x 350 mm
Intérieures	418,8 x 414,5 x 261 mm
Capacité	45 l
Poids	
Net	23,5 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobifunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03349K-01

MC457TDRCR
MC457TDRCBB

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

De Samsung-garantie dekt GEEN bezoeken voor het uitleggen van de werking van een product, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reiniging of onderhoud.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.



OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN



WAARSCHUWING

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.



LET OP

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.



Waarschuwing; brandgevaar



Waarschuwing; heet oppervlak



Waarschuwing; elektriciteit



Waarschuwing; explosief materiaal



NIET proberen.



NIET aanraken.



NIET demonteren.



Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.



Trek de stekker uit het stopcontact.



Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.



Neem contact op met het servicecentrum.



Opmerking



Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.



WAARSCHUWING (Alleen magnetronfunctie)



WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.



WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.



WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

 Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

★ **WAARSCHUWING:** dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze minimaal acht jaar oud zijn.

★ Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

★ Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

★ De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingskussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken, enzovoort kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

 Als er sprake is van rookontwikkeling, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

★ **WAARSCHUWING:** omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

★ **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

 Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

★ U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

 Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

- ☐ Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- ☒ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ☒ Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- ☒ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ☒ **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- ☒ Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

- ☒ Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- ☒ Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- ☒ Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- ☒ De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- ☐ De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

WAARSCHUWING (Alleen ovenfunctie) - Optioneel

- ☒ **WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- ☒ Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

☐ **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

☐ Gebruik geen stoomreiniger.

☐ **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

★ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

★ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

☐ Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

☐ Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

☐ De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

☐ Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan acht jaar.

☐ Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

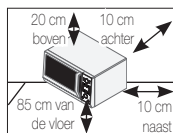
Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- ☑ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

Installeer de magnetronoven nooit in een

- ☑ hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

- ☑ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

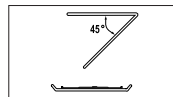
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een

warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- ☒ Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- zich geen resten ophopen
 - de deur goed sluit
- ☒ **Reinig** de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

(Alleen model met kantelbaar verwarmingselement)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

- ☒ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen.

Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- ☒ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

- ☒ Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

- ☑ Vervang om veiligheidsredenen de lamp niet zelf. Neem contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING		⚡	🔥	🚫	🚫
🔧 Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓	✓
🔌 Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓	✓
★ Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓	✓
★ In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓	✓
🚫 Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓	✓

🚫 Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
🚫 Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
🚫 Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
🚫 Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
🚫 Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
🚫 Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
🚫 Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
🚫 Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
🚫 Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
🚫 Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
🚫 Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
🚫 Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
★ Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.	✓	✓	✓	✓

★ WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:	✓	✓	✓	✓
- Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. - Dek af met droog, schoon verband. - Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.				

⚠ LET OP	⚠	⚡	🔥	🔥
★ Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
☐ Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
★ Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
☐ Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		

☐ Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.		✓	✓
☐ Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓	✓	
☐ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.		✓	
★ Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.		✓	
★ Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.		✓	
☐ Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓		✓
★ Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓	✓	
★ Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN. (ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- (a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- (c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - (1) deur (gebogen)
 - (2) scharnieren (los of gebroken)
 - (3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/of de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Dit geldt onder andere voor de volgende items:

- (a) Een gedeukte, bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
- (b) Een defecte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en

voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.

- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

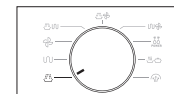
INHOUD

Korte aanwijzingen voor direct gebruik.....	11
Bedieningspaneel	12
Oven	12
Accessoires.....	13
De klok instellen.....	13
Controleren of de oven goed werkt.....	14
Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen	14
De werking van een magnetronoven	14
Bereiden/Opwarmen	15
Vermogensstanden en bereidingstijden.....	16
De bereiding beëindigen	16
De bereidingstijd bijstellen.....	16
Warm houden.....	17
Instellingen voor warm houden	17
De functie automatisch opwarmen+automatisch bereiden gebruiken.....	17
Automatisch opwarmen.....	18
De functie voor automatisch bereiden gebruiken.....	19
De oven snel voorverwarmen.....	20
De functie voor snel ontdooien gebruiken	21
De programma's voor snel ontdooien gebruiken.....	21
De handmatige functie voor de vierkante plaat.....	22
Krokante bereiding	22
De functie bereiding met sensor gebruiken	24
De programma's voor bereiding met sensor	25
Bereiden met hete lucht.....	27
Grillen	27
Fermentatiestand.....	28
Combinatiestand hete lucht en grill	28
Accessoires selecteren	29
De magnetron en de grill combineren	29
Combinatiestand magnetron en hete lucht.....	29
Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven	30
Het geluidssignaal uitschakelen	30
De energiebesparingsstand instellen	30
Richtlijnen voor kookmaterialen.....	31
Kooktips	32
Technische specificaties	39

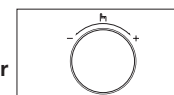
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

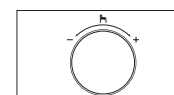
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (☼).



2. Draai de **multifunctioneschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.



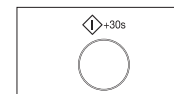
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◀+30s).

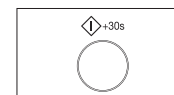
Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



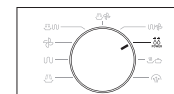
Als u 30 seconden wilt toevoegen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **Start/+30s** (◀+30s) om telkens 30 seconden toe te voegen.

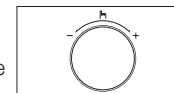


Als u voedsel snel wilt ontdooien.

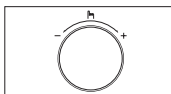
1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand **Snel ontdooien** (☼☼☼).



2. Stel de bereidingscategorie in door de **multifunctioneschakelaar te draaien**. Druk op de **multifunctioneschakelaar** om de gewenste categorie in te stellen.



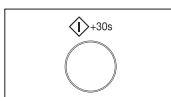
3. Stel het gewicht in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



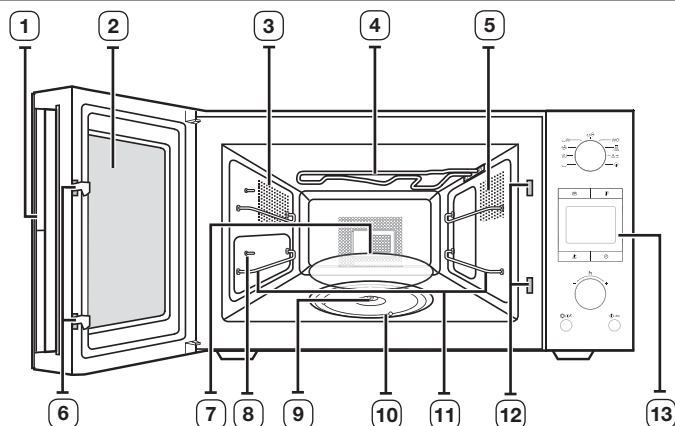
4. Druk op de toets **Start/+30s** (◀+30s).

Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

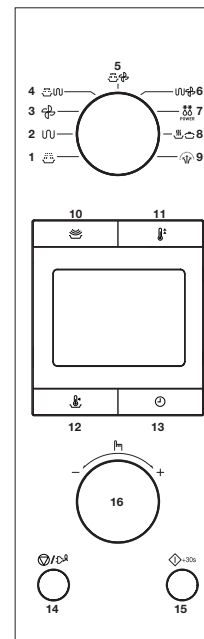


OVEN



- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. DEURGREEP | 7. DRAAIPLATEAU |
| 2. DEUR | 8. STOPPER |
| 3. LUCHTUITLAAT | 9. KOPPELING |
| 4. VERWARMINGSELEMENT | 10. LOOPRING |
| 5. LUCHTINLAAT | 11. HOUDER VIERKANTE PLAAT |
| 6. VERGRENDELINGSPALLEN | 12. VERGRENDELINGSOPENINGEN |
| | 13. BEDIENINGSPANEEL |

BEDIENINGSPANEEL



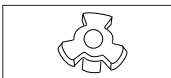
- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. MAGNETRONSTAND | 9. FERMENTATIESTAND |
| 2. GRILLSTAND | 10. TOETS SENSOR BEREIDEN |
| 3. HETELUCHTSTAND | 11. TOETS SNEL VOORVERWARMEN |
| 4. MAGNETRON- + GRILLSTAND | 12. TOETS WARM HOUDEN |
| 5. MAGNETRON- + HETELUCHTSTAND | 13. TOETS KLOK |
| 6. GRILL- + HETELUCHTSTAND | 14. TOETS ECO/STOPPEN/ ANNULEREN |
| 7. STAND SNEL ONTDOOIE | 15. TOETS START/+30S |
| 8. STAND AUTOMATISCH OPWARMEN + AUTOMATISCH BEREIDEN | 16. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR |

ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

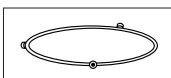
- 1. Koppeling.** Deze zet u op de motoras, onder in de oven.

Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



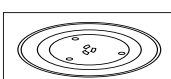
- 2. Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



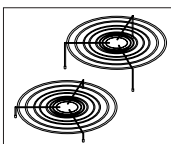
- 3. Draaiplateau.** Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



- 4. Hoog rooster, laag rooster.** Deze zet u op het draaiplateau.

Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**



- 5. Bruineerbord.** Dit legt u op het draaiplateau.

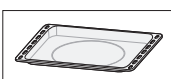
Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid, een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.



- 6. Vierkante plaat.** Deze plaatst u op de houder voor de vierkante plaat.

Doel: De vierkante plaat kan worden gebruikt om grote hoeveelheden te bereiden, zoals koekjes.

De vierkante plaat kan worden gebruikt in de heteluchtstand.



DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

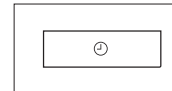
 Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

 **Automatische functie voor energiebesparing**

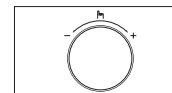
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.

Als de ovendeur 5 minuten is geopend, wordt de ovenlamp uitgeschakeld.

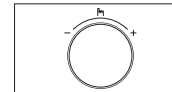
- 1.** Druk op de toets **Klok** (⌚).



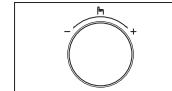
- 2.** Stel de tijdweergave door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. (12-uurs of 24-uurs)



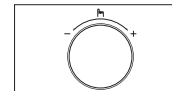
- 3.** Druk op de **multifunctioneschakelaar** om de instelling te voltooien.



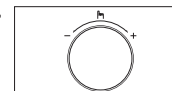
- 4.** Stel de uren in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



- 5.** Druk op de **multifunctioneschakelaar**.

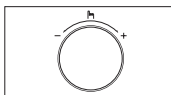


- 6.** Stel de minuten in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



7. Wanneer de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **multifunctieschakelaar** om de klok te starten.

Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.



DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

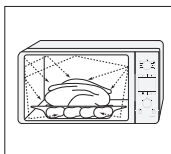
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatsd en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:

- Hoeveelheid en dichtheid
- Watergehalte
- Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

-  Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

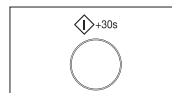
Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen" op deze pagina.

-  De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets **Start/+30s** () en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** () te drukken.

Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.



WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerskaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start/+30s** () ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Ligt er een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Ligt er aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
* Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
* Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De melding "E-24" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E-24" worden weergegeven, dan drukt u op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⏏/⏏) om het apparaat te resetten.

De melding "E-15" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-15" wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⏏/⏏) indrukt in de stand Bereiding met sensor. Druk op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⏏/⏏) om het apparaat te resetten.

Als het probleem niet met de bovenstaande aanwijzingen is opgelost, kunt u contact opnemen met een servicecentrum van SAMSUNG bij u in de buurt. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

☑ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat. Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

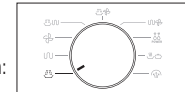
1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand **Magnetron**

().

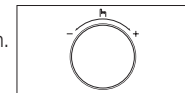
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



(magnetronstand)

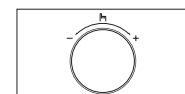


2. Draai de multifunctioneschakelaar naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de multifunctioneschakelaar om het vermogen in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de multifunctioneschakelaar te draaien.

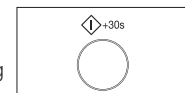
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (.

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

- De oven geeft vier maal een geluidssignaal en er knippert een "0" in het display.
Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



☑ Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de **multifunctioneschakelaar**. Als u het vermogen wilt wijzigen tijdens de bereiding, gebruikt u de **multifunctioneschakelaar**.

Snelle start:

☑ Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, drukt u eenvoudig op de toets **Start/+30s** () voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSSTANDEN EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

Vermogensstand	Percentage	Vermogen
HOOG	100 %	900 W
GEMIDDELD/HOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
GEMIDDELD/LAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een...	dan moet de bereidingstijd worden...
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Open de deur. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start/+30s (◊+30s) te drukken.
Volledig	Druk op de toets Eco/stoppen/annuleren (⏻/⏻). Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets Eco/stoppen/annuleren (⏻/⏻).

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

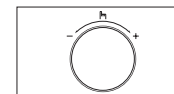
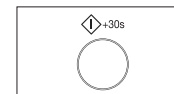
U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets

Start/+30s (◊+30s) in te drukken.

- Voorbeeld: als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start/+30s** (◊+30s) zes keer in.

Draai de **multifunctieschakelaar** om de bereidingstijd aan te passen.

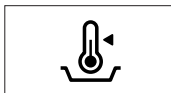
- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en naar links om deze te verkorten.



WARM HOUDEN

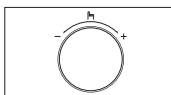
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Druk op de toets **Warm houden** (🔥).



2. Stel de warmhoudtijd in met behulp van de **multifunctioneschakelaar**.

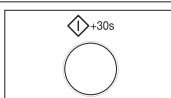
Resultaat: De warmhoudtijd wordt weergegeven.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (⬆️+30s).

De maximale warmhoudtijd is 30 mins.

Resultaat: Wanneer de warmhoudtijd is verstreken, laat de oven vier keer een geluidssignaal horen en knippert "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



INSTELLINGEN VOOR WARM HOUDEN

De volgende tabel vermeldt 4 items. De tabel vermeldt voedsel, drank, brood/gebak en ovenschotels. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Item	Voorbeeld en aanbevelingen
Voedsel	Gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden
Dranken	Water, melk en koffie
Brood en gebak	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake
Servies/Aardewerk	Serviesgoed en ovenschotels Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 5 kg)

- Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.
- U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.
- Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.

DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN+AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

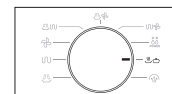
De 27 programma's voor automatisch opwarmen+automatisch bereiden (🔥👤) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

- Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

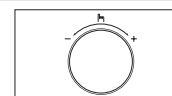
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch opwarmen + Automatisch bereiden** (🔥👤).



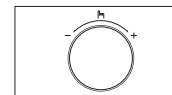
2. Selecteer het programma voor automatisch opwarmen of automatisch bereiden en druk op **multifunctioneschakelaar**.

(Automatisch opwarmen - 1, Automatisch bereiden - 2)

Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om het type gerecht te selecteren.



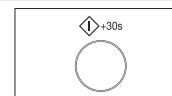
3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (⬆️+30s).

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen en bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor programma's 1 tot en met 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor programma 7 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill. Voor programma 8 wordt alleen hete lucht gebruikt. Voor programma's 9 en 10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagatijdt	Aanbevelingen
1-01	Kant-en- klaarmaaltijden (gekoeld) 	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	2-3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-02	Diepvriesmaaltijd (bevroren) ** 	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3-4 min.	Prik gaatjes in de folie en plaats de diepvriesmaaltijd op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 2-3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-03	Stoofschotel (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
1-04	Miniravioli (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.
1-05	Popcorn 	100 gr.	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-06	Nacho's 	125 gr.	-	Leg de nacho's (tortillachips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 gr. geraspte kaas en kruiden overheen. Zet het bord op het draaiplateau.
1-07	Diepgevroren kippenvleugels ** 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2 min.	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
1-08	Diepvriesovenfrites ** 	200 gr. 300 gr. 400 gr.	-	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over een keramisch geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
1-09	Ingevroren broodjes ** 	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 stuks) 300-350 gr. (6 stuks) 400-450 gr. (8 stuks)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.
1-10	Diepvriesgebak ** 	200-300 gr. 400-500 gr. 600-700 gr. 800-900 gr. 1000-1100 gr. 1200-1300 gr.	5-20 min.	Bevroren gebak in het midden plaatsen. Bevroren gebak in een cirkel op het onderste rek plaatsen. Plaats het rek in het midden van de oven op het draaiplateau. Met behulp van hete lucht wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.

DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor de programma's 1 en 4 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor de programma's 5 tot en met 8 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt. Voor de programma's 9 en 10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Voor programma's 11 tot en met 17 wordt de heteluchtfunctie gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-01	Rijst 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	5-10 min.	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
2-02	Verse groenten 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 gr. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2-03	Diepvriesgroenten 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3 min.	Doe de bevroren groente in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2-04	Gepofte aardappelen 	200 gr. 400 gr. 600 gr. 800 gr.	5 min.	Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 200 gr. per stuk. Prik gaatjes in de schil en plaats ze midden op het draaiplateau.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-05	Geroosterde vis 	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (2 stuks) 600-700 gr. (3 stuks)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-06	Visfilet 	200-300 gr. 400-500 gr. 600-700 gr.	2 min.	Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-07	Kipfilet 	300 gr. 400 gr. 500 gr.	1-2 min.	Leg de gemarineerde kipfilets naast elkaar op het hoge rooster.
2-08	Kipdelen 	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (2 stuks) 600-700 gr. (3 stuks)	2 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-09	Geroosterde kip 	1000 gr. 1100 gr. 1200 gr. 1300 gr.	5 min.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
2-10	Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees 	900-1000 gr. 1200-1300 gr. 1400-1500 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal van de oven klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-11	Aardappelpartjes 	200 gr. 300 gr. 400 gr.	-	Snij de aardappelen in partjes, bestrijk ze met een mengsel van kruiden en olijfolie. Leg ze op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-12	Quiche 	400 gr. 500 gr. 600 gr.	-	Bereid de quiche voor in een ronde ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.
2-13	Biscuitgebak 	450-550 gr.	10 min.	Bekleed een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster.
2-14	Muffins 	500-600 gr.	-	Doe het beslag in een bakvorm voor 12 muffins en zet de bakvorm op de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-15	Koekjes 	100 gr. 200 gr. 300 gr.	-	Verdeel de koekjes in gelijkmatige rijen op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-16	Gistdeeg laten rijzen 	400-800 gr.	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
2-17	Zelfgemaakte pizza 	800-1000 gr.	-	Bereid de pizza voor op bakpapier op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.

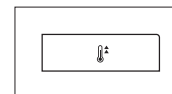
DE OVEN SNEL VOORVERWARMEN

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

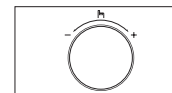
1. Druk op de toets **Snel voorverwarmen** ().

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

220 °C (temperatuur)



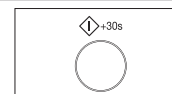
2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.



-  Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

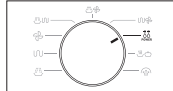
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBUIKEN

Met de functie Snel ontdooien (🔥) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

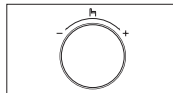
🔥 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

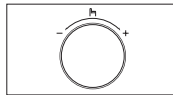
1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand **Snel ontdooien** (🔥).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



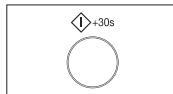
3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

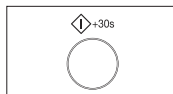
Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.



5. Druk nogmaals op de toets **Start/+30s** (🔼+30s) om door te gaan met ontdooien.

Resultaat: Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE PROGRAMMA'S VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBUIKEN

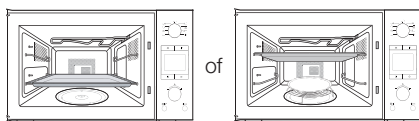
Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Vlees 	200-2000 gr.	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte 	200-2000 gr.	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis 	200-2000 gr.	20-80 min.	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	Brood/ Gebak 	125-1000 gr.	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	Fruit 	100-600 gr.	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

DE HANDMATIGE FUNCTIE VOOR DE VIERKANTE PLAAT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zeven vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

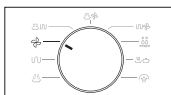
- ☑ Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 20.
 - Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- ☑ Magnetronstand niet gebruiken.
- ☑ Deze vierkante plaat nooit gebruiken in een ander product of model. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.



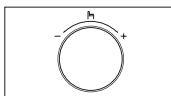
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** (☼).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

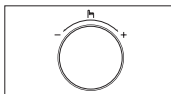
☼ (heteluchtstand)
220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



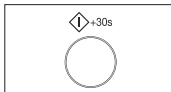
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◀+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



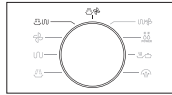
KROKANTE BEREIDING

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



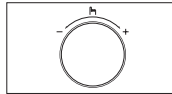
1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.
 - ☑ Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:
 - Combinatie van hete lucht (220 °C) en magnetron. (600 W vermogen)
 - Combinatie van grill en magnetron. (600 W vermogen)
 - ☑ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
2. Smeer het bord in met olie als u gerechten als eieren en spek wilt bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
 - ☑ Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.
 - ☑ Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of neem het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
 - ☑ Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaalpjes).
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
 - ☑ Plaats het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.

5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Combi** (🔥🍷 of 🍷🔥).

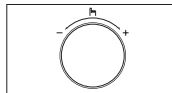


Als u geen vermogen selecteert na het instellen van de stand **Combi** (🔥🍷 of 🍷🔥), wordt automatisch de basisinstelling geselecteerd en wordt op de display het instellingenscherm voor de bedieningstijd weergegeven.

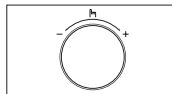
6. Stel het vermogen in met de **multifunctioneschakelaar**.



7. Als u de stand Magnetron + hete lucht gebruikt, selecteert u eerst de juiste temperatuur door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen.



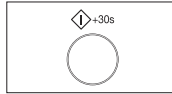
8. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven.



9. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Het bruingebord reinigen

Reinig het bruingebord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking

Het bruingebord is niet geschikt voor de afwasmachine.

Het is raadzaam het bruingebord rechtstreeks op het draaipleau voor te verwarmen. Verwarm het bruingebord gedurende 5 minuten voor in de stand 600W + Grill of 600W + hetelucht (220 °C) en volg de tijden en instructies in de tabel.

Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4-6 plakjes (80 gr.)	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruingebord leggen. Het bruingebord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde tomaat	200 gr.	3	300 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruingebord leggen en op het hoge rooster zetten.
Omelet	300 gr.	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 gr. geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Het bord op het hoge rooster zetten.

Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Gegrilde groenten	250 gr.	3-4	450 W + Grill	7-8	Verwarm het bruineerbord voor en smeer het in met 1 eetl. olie. Versgesneden groenten, bijvoorbeeld paprika, uien, courgette en champignons op het bord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Bevroren miniloempia's met garnering	250 gr.	2-3	Eerste stadium : 300 W + 220 °C Tweede stadium : Alleen grill	Eerste stadium : 5-6 Tweede stadium : 4-5	Bruineerbord voorverwarmen. Loempia's gelijkmatig over het bord verdelen. Het bord op het lage rooster zetten.
Ingevroren pizza	350 gr.	4-5	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. De bevroren pizza op het bruineerbord leggen. Het bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Stokbroodjes (diepvries)	250 gr.	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Bevroren broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) op het bord leggen. Het bruineerbord op het lage rooster zetten.
Kipnuggets (diepvries)	250 gr.	4	600 W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Na 4-5 minuten omkeren.

DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

De acht programma's voor bereiding met sensor (👤) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

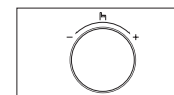
U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen met de draaiknop. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

👤 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

1. Druk op de toets **Sensor bereiden** (👤).



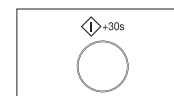
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (👤+30s).

Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat vier geluidsignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.



👤 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

👤 Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, wordt op de display de melding "hot" (heet) weergegeven en wordt de koelventilator 3 minuten ingeschakeld. U kunt de knop voor de bereiding met sensor tijdelijk niet gebruiken, totdat de oven de gewenste temperatuur voor de veilige sensormodus heeft bereikt.

👤 Als de deur tijdens de bereiding wordt geopend of als u op de toets Stoppen drukt, wordt de melding "E-15" weergegeven. Druk in dat geval nogmaals op de toets Stoppen, zodat de melding "E-15" verdwijnt.

DE PROGRAMMA'S VOOR BEREIDING MET SENSOR

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor bereiding met sensor. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Aan het begin van het programma wordt in de display de sensorperiode weergegeven. Na deze periode worden automatisch de bereidingstijd en het vermogen berekend en wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor. Voor programma's 1 tot en met 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor programma's 7 en 8 wordt een combinatie van magnetron en grill of hete lucht gebruikt.

 Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1	Dranken 	150-250 gr.	1-2 min.	Schenk de vloeistof (kamertemperatuur) in een keramische kop of mok. Niet afdekken. Plaats midden op het draaiplateau. Laat de vloeistof even rusten in de oven. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de kop uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	Broccolirosjes 	200-500 gr.	1-2 min.	De verse groenten, zoals broccoli, afspoelen en schoonmaken en verdelen in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen of paprika.

Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel 	200-500 gr.	1-2 min.	De verse groenten, zoals wortels, afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel gesneden wortel als bloemkoolrosjes en koolrabi.
4	Gekoelde soep 	250-500 gr.	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5	Ingevroren soep (-18 °C) 	250-500 gr.	2-3 min.	Prik gaatjes in de folie van de ingevroren soep en plaats de soep midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
6	Geschilde aardappelen 	200-800 gr.	2-3 min.	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
7	Diepvriespizza (-18 °C) 	300-500 gr.	-	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
8	Diepgevroren lasagne (-18 °C) 	300-500 gr.	3-4 min.	Leg de diepgevroren lasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.

Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Met Meer/Minder kunt u de bereidingstijd verhogen of verlagen. Deze functie gebruikt u om de bereidingstijd naar uw eigen smaak aan te passen. Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Veeg alle gemorste resten weg met een vochtige doek. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

BEREIDEN MET HETE LUCHT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zeven vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

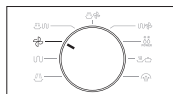
-  Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 20.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
 - De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en leg het gerecht op het lage rooster op het draaiplateau.

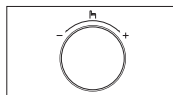
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** (🌀).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

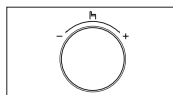
🌀 (heteluchtstand)
220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen.
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



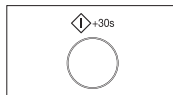
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

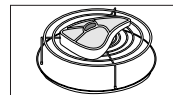


GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

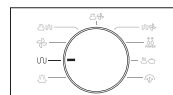
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



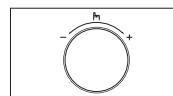
2. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Grill** (🔥).

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
🔥 (grillstand)



- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de grilltijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

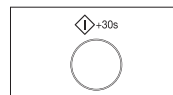


- De maximale grilltijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



FERMENTATIESTAND

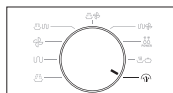
Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt.

Voor meer informatie over geschikte fermentatieaanwijzingen raadpleegt u de richtlijnen voor de fermentatiestand op pagina 38.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de **Fermentatiestand** (🍷).

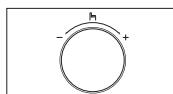
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

🍷 (Fermentatiestand)



2. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

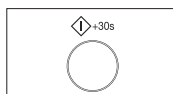
bijvoorbeeld 04:30 (u:mm)



3. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



COMBINATIESTAND HETE LUCHT EN GRILL

U kunt ook hete lucht met de grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die ovenbestendig zijn en gebruik ovenwanten bij het hanteren van ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

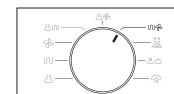
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

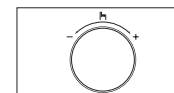
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hetelucht + Grill** (🔥🍷).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

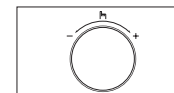
🔥🍷 (Hetelucht + Grill)
220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



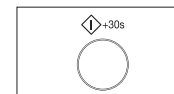
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



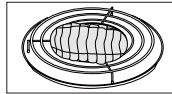
ACCESSOIRES SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.

Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

 Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 31.



DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

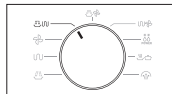
 Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Grill** (🔥📶).

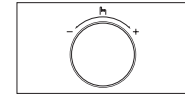
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

🔥📶 (combinatiestand magnetron en grill)
600 W (afgegeven vermogen)



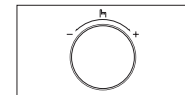
2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctioneschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctioneschakelaar** te draaien.

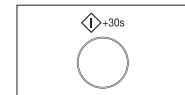
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔼+30s).

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

 Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

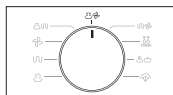
De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.

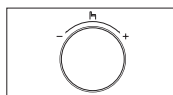
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Hetelucht!** (☼/☼).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

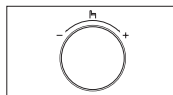
☼/☼ (combinatiestand magnetron en hete lucht)
600 W (afgegeven vermogen)
220 °C (temperatuur)



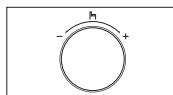
2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctieschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen te selecteren.



3. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur te selecteren.



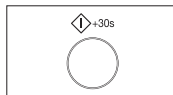
4. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



5. Druk op de toets **Start/+30s** (◀+30s).

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



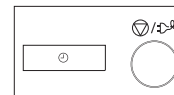
VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt 'vergrendelen' zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen **Klok** (⌚) en **Eco/stoppen/annuleren** (⏻/⏻) (gedurende ongeveer drie seconden).

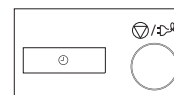
Resultaat:

- De oven is nu vergrendeld.
- De volgende indicatie verschijnt: "⏻".



2. Als u de vergrendeling van de oven wilt opheffen, drukt u nogmaals tegelijkertijd op de toetsen **Klok** (⌚) en **Eco/stoppen/annuleren** (⏻/⏻) (gedurende ongeveer drie seconden).

Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

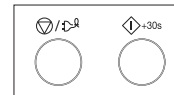


HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

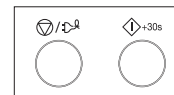
1. Druk tegelijkertijd op de toetsen **Start/+30s** (◀+30s) en **Eco/stoppen/annuleren** (⏻/⏻) (gedurende ongeveer twee seconden).

Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.



2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door nogmaals tegelijkertijd op de toetsen **Start/+30s** (◀+30s) en **Eco/stoppen/annuleren** (⏻/⏻) te drukken (gedurende ongeveer twee seconden).

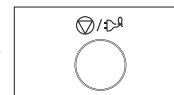
Resultaat: De oven werkt weer normaal.



DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

- Druk op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⏻/⏻).
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, drukt u op een toets of draait u aan een knop. De oven is nu weer gereed voor gebruik.



RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden, moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekens, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

- ✓ : Aanbevolen
 ✓ ✗ : Wees voorzichtig
 ✗ : Onveilig

KOOKTIPS

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met speciale tips).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampende water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente gedurende de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip:

Snijdt de groente in stukken van gelijke grootte.

Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Aardappelen	500 gr.	7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Broccoli	250 gr.	3½-4	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Wortels	250 gr.	4-4½	3	Snijdt de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	500 gr.	7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	3-3½	3	Snijdt de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst:

Gebruik een grote ovensafe glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na de bereiding en voor het nagaren goed doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen. Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van 18 tot 20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van 5 tot 7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pastetjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer **ALTIJD** na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In keramische mokken gieten en niet afdekken: 1 mok in het midden, 2 mokken tegenover elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3-4	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr.	600 W	4-5 5-6	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid.

Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	500 gr. 1000 gr.	10-12 20-22	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afscheren met aluminiumfolie. Twee keer draaien tijdens het ontdooien.
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks	1-1½	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	4 stuks	2½-3		
Duitse broodjes (tarwe- en rogge-meel)	250 gr.	4-4½		
	500 gr.	7-9		

GRILL

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dingesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Plaats het rooster in het midden van het draaiplateau.

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr.	300 W + grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + grill	4½-5½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	500 gr.	600 W + grill	7-8	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + grill	8-10	-	Het gerecht op een kleine, ovensvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + grill	9-10	7-8	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 stuks)	Alleen grill	12-14	6-8	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + grill	4½-5½	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden:

600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:

Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Richtlijnen voor Grill + hete lucht

U hoeft de oven niet voor te verwarmen. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Het grillelement na de bereiding niet meteen aanraken. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portie	Grill- + Hetelucht-stand	Tijd (min.)	Instructies
Diepgevroren minibaguettes met topping	250 gr.	220 °C	15-17	Leg 8 diepgevroren stokbroodjes met beleg (tomaat, kaas, ham, enz.) naast elkaar op het lage rooster.
Zelfrijzende diepvriespizza	400 gr.	220 °C	13-15	De diepgevroren pizza op het lage rooster leggen.
Diepvriesloempia's	2 x 150 gr.	220 °C	22-25	De diepvriesloempia's naast elkaar op het lage rooster leggen.
Diepgevroren aardappelkroketten	250-500 gr.	200 °C	17-23	De aardappelkroketten of -wafels gelijkmatig op het lage rooster verspreiden. Tijdens de bereiding na 2/3 van de tijd omkeren.
Geroosterde eendenfilet	300-400 gr.	200 °C	28-33	De verse eendenfilet kruiden en/of marinieren. Met het vel omhoog op een platte ovensvaste glazen of keramische schotel leggen. De schaal op het lage rooster zetten.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.

Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht wordt gecirculeerd.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:

De ovensvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakvormen, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:

In de stand voor hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

Richtlijnen voor hete lucht voor bakplaat

Verwarm de heteluchtstand met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat de oven niet hoeft te worden voorverwarmd. Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

 Gebruik de bakplaat uitsluitend in de heteluchtstand of in de stand voor grill + hete lucht!

Vers gerecht	Portie	Auto-matisch voor-verwarmen	Plaatniveau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Pizza	800 gr.	200 °C	1	200 °C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (300 gr.) plat op de bakplaat. Verdeel de tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig op het deeg.
Broodjes (gekoeld deeg)	400 gr. (8 stuks)	180 °C	1	180 °C	14-16	Verdeel de broodjes gelijkmatig over de bakplaat.
Croissants (gekoeld deeg)	250 gr. (6 stuks)	180 °C	1	180 °C	10-13	Verdeel de verse croissants gelijkmatig over de bakplaat.
Cake (marmercake)	700 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	55-60	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Hollandse botercake	800 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Biscuitgebak	700 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	35-40	Doe het verse beslag in een ronde, glazen, ovenvaste schaal of zwartmetalen vorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.

Vers gerecht	Portie	Auto-matisch voor-verwarmen	Plaatniveau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Hazelnoot-cake	800 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	60-65	Doe het beslag in een ronde, zwartmetalen cakevorm (Ø 24 cm). Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Biscuitgebak-bodem (swiss roll)	300 gr.	180 °C	1	180 °C	10-12	Verdeel het deeg gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.
Gistgebak met appel op bakplaat	1500 gr.	180 °C	1	180 °C	22-25	Leg het verse deeg (600 gr.) plat op de bakplaat. Leg de plakjes appel erbovenop. Voeg geschaafde of gekruimelde amandelen toe.
Muffins	500-600 gr. (12 stuks)	180 °C	1	180 °C	18-21	Doe het muffinbeslag in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster.
Koekjes	300 gr. (30 stuks)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Verdeel de koekjes gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft. Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:

Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en hete lucht:

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Instructies
PIZZA Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	450 W + 220 °C	10-13	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
PASTA Diepvrieslasagne	400 gr.	450 W + 220 °C	18-20	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	450 W + 180 °C	1 ^o kant 19-21 2 ^o kant 11-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Wikkel het vlees na de bereiding in aluminiumfolie. 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1100-1200 gr.	450 W + 200 °C	1 ^o kant 16-18 2 ^o kant 12-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.
BROOD Verse broodjes (vers deeg)	4 st. (200 gr.)	100 W + 200 °C	11-13	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 180 °C	6-7	Zet het gekoelde stokbroodje op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
CAKE Marmercake (vers beslag)	500 gr.	180 W + 180 °C	20-25	Doe het deeg in een rechthoekige siliconen bakvorm (25 cm lang). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Muffins (vers beslag)	6 x 70 gr. (400 - 500 gr.)	100 W + 180 °C	18-22	Giet het verse beslag gelijkmatig in een siliconen muffinvorm voor 6 grote muffins. De bakvorm op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.

RICHTLIJNEN VOOR DE FERMENTATIESTAND

Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt.

Raadpleeg de tabel en de richtlijnen op deze pagina voor informatie over het gebruik van deze stand.

Doe het deeg in een hittebestendige schaal en dek deze af met vershoudfolie.

Wanneer u yoghurt bereidt, giet u 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur) in een ondiepe glazen schaal of 6-7 keramische schaaltes. 100 gr. yoghurt gelijkmatig verdelen over bakjes, goed roeren en afdekken met vershoudfolie.

Voor deze stand wordt hete lucht met een lage temperatuur gebruikt.

Vers gerecht	Portie	Tijd (u:min.)	Instructies
Pizzadeeg	300-500 gr.	00:30-00:40	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Cakebeslag	500-1000 gr.	00:40-00:50	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Brooddeeg	750-1000 gr.	00:50-1:00	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Yoghurt	500-1000 ml	7:00-9:00	Meng 100 gr. natuurlijke yoghurt met 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Verdeel de yoghurt gelijkmatig over 6-7 keramische bakjes of kleine glazen. Dek de bakjes af met vershoudfolie en zet ze op de bakplaat in de oven. Wanneer u voor het eerst yoghurt maakt, raden we u aan fermentatiepoeder te gebruiken met gedroogde melkzuurbacteriën en de tijd in te stellen op 9 uur. De volgende keer is 8 uur of minder voldoende.

BASISRECEPTEN:

Cake

Meng 500 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 50 gr. suiker en ¼ theelepel zout. Voeg 250 ml warme melk toe (gekoelde melk 30-40 seconden opwarmen op 900 W) en roer het geheel goed door. Voeg 100 gr. zachte boter toe (boter uit de koelkast 30-40 seconden zacht laten worden op 900 W) en 1 vers ei (kamertemperatuur).

Kneed het deeg gedurende 5 minuten door met de keukenmachine.

Pizza

Meng 300 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout. Voeg 200 ml lauwwarm water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het deeg gedurende 5 minuten met de keukenmachine.

SPECIALE TIPS

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 9-11 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding/custard bereiden

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6 tot 7 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	3100 W
Magnetronfunctie	1550 W
Grill (verwarmingselement)	1550 W
Hete lucht (verwarmingselement)	1550 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenkant	600 x 584 x 350 mm
Ovenruimte	418,8 x 414,5 x 261 mm
Volume	45 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 23,5 kg



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03349K-01

MC457TDRCSR
MC457TDRCBB

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung KEINE Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung dieses Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Geschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.



Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Halten Sie sich genau an die Anweisungen.



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein.



Kontaktieren Sie den Kundendienst.



Hinweis



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden. Für andere Personen ist dies lebensgefährlich.

WARNUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.

 Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

★ **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder ab acht Jahren dürfen nur dann bei Reinigung und Pflege des Geräts helfen, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.

★ Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

★ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

★ Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

 Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

★ **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen.

★ **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

 Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale im Mikrowellengerät auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

★ Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

- ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- ☐ Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen usw. bestimmt.
- ★ Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.
- ★ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- ☒ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- ☐ **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
- ☐ Das Gerät darf während der Reinigung nicht nass werden.

- ★ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- ★ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie zehn Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- ★ Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- ★ Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- ☐ Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schanks aufgestellt werden.

WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

- ☐ **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
- ★ Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Geräts nicht berühren.

- ☐ **WARNUNG:** Zugängliche Teile und Flächen können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- ☐ Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- ☐ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- ★ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile und Flächen werden während des Betriebs heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ★ Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

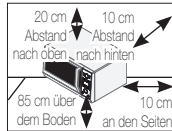
- ☐ Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- ☐ Während das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß werden.
- ☐ Die Gerätetür und die Außenflächen des Geräts können heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- ☐ Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren.
- ☐ Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dies ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend belastbar sein, um das Gewicht des Geräts tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass Sie den Netzstecker erreichen können.

- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- ☐ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Dichtungen an der Gerätetür mit einem feuchten Tuch, bevor Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

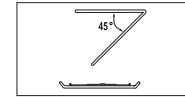
REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Speisereste ansammeln:

- Innen- und Außenwände
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehring (nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
 - ☐ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren;

1. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken auf der Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Entfernen Sie evtl. Seifenreste und wischen Sie trocken nach.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- ✎ Es darf **KEIN** Wasser in die Lüftungsschlitze gelangen. Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders sorgfältig, damit:
- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
 - und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern
- ✎ **Reinigen** Sie den Garraum des Geräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie das Mikrowellengerät jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu klappen, sodass es ebenfalls gereinigt werden kann (Gilt nur für das Modell mit klappbarem Heizelement)



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- ✎ Entfernen **SIE NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
 - kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- ✎ Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Gründe: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

- ☑ Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- ☑ Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

! WARNUNG				
				
 Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
 Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
 Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammenden Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
 Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
 Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
 Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓

 Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
 Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
 Schalten Sie das Gerät im Betrieb nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
 Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in das Gerät ein. Sollten Fremdstoffe, wie beispielsweise Wasser, in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
 Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✓	✓		
 Verwenden Sie weder Benzol, Verdünnung, Alkohol, Dampf- noch Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts.	✓	✓	✓	✓
 Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
 Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose ein. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✓	✓	✓	
 Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
 Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind, kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
 Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
 Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
 Sprühen Sie keine flüchtigen Materialien, wie beispielsweise Insektizide, auf die Geräteoberfläche.	✓	✓		

	Bewahren Sie keine brennbaren Materialien im Gerät auf. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken. Der Alkoholdampf könnte in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen.	✓	✓	✓
	Halten Sie Kinder von der Gerätetür fern, während Sie diese öffnen oder schließen, da Kinder gegen die Tür stoßen oder sich die Finger in der Tür einklemmen könnten.	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken und Speisen im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie die Speisen und Getränke nach dem Erhitzen aus dem Gerät nehmen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓
 VORSICHT    				
	Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist, verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Besteck mit goldenen oder silbernen Verzierungen, Fleischnadeln, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffütten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓	✓	✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓	✓	✓
	Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.	✓	✓	✓

	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓	
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale im Mikrowellengerät auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.		✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. Das Gerät bleibt solange ausgeschaltet, bis es vollständig abgekühlt ist.	✓	✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.		✓	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens zwanzig Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.		✓	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.		✓	
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für dreißig Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓		✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓	✓	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- (a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben. Sorgen Sie dafür, dass die Verriegelungsbolzen in der Tür intakt sind und stecken Sie keine Gegenstände in die Löcher der Türverriegelung.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- (c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Gerätetür (verbogen)
 - (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören unter anderem:

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- (b) Defekte oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Mikrowellengerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Dies kann zu Verbrennungen oder einem Brand führen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

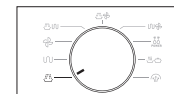
INHALT

Kurzanleitung.....	11
Bedienfeld	12
Gerät	12
Zubehör.....	13
Einstellen der Uhrzeit	13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise.....	14
Problembehebung	14
So funktioniert ein Mikrowellengerät.....	14
Erhitzen/Aufwärmen	15
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten.....	16
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs.....	16
Regulieren der Garzeit	16
Warmhalten	17
Anleitung für die Warmhaltefunktion	17
Aufwärm- und Garprogramme.....	17
Aufwärmprogramme.....	18
Garprogramme	19
Schnelles Vorheizen	20
Auftauprogramme.....	21
Anleitung für die Auftauprogramme.....	21
Rechteckiges Backblech	22
Zubereiten besonders krosser Speisen	22
Sensorgarprogramme.....	24
Anleitung für die Sensorgarprogramme.....	25
Heißluftbetrieb	27
Grillen	27
Fermentierprogramm	28
Kombinierter Heißluft- und Grillmodus.....	28
Auswahl des richtigen Geschirrs	29
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	29
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	29
Sicherheitsverriegelung.....	30
Ausschalten der Signaltöne	30
Einstellen des Energiesparmodus	30
Informationen zum Geschirr.....	31
Zubereitungshinweise	32
Technische Daten	39

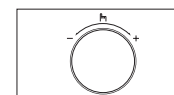
KURZANLEITUNG

Erhitzen von Lebensmitteln.

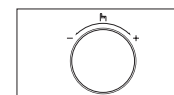
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle** (☼).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



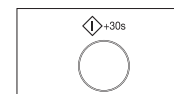
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⬇+30s).

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

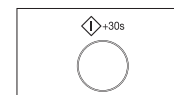
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

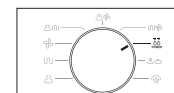
Lassen Sie das Gericht im Gerät.

Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **Start/+30s** (⬇+30s).

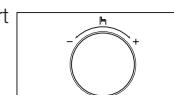


Auftauen von Lebensmitteln.

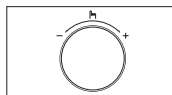
1. Drehen Sie den Moduswähler auf die Position für die **Auftauprogramme** (☼☼).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speisen ein. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



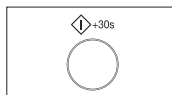
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das Gewicht ein.



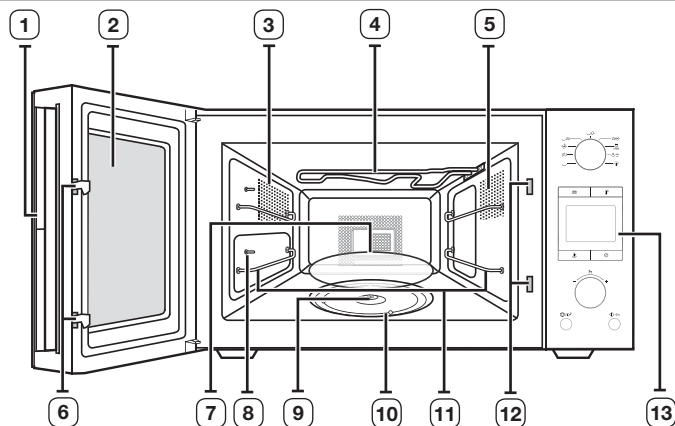
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◀+30s).

Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

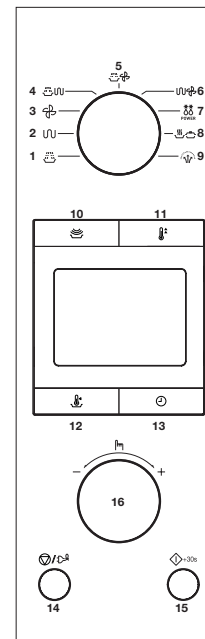


GERÄT



- | | |
|-----------------|---|
| 1. TÜRGRIF | 9. DREHAUFSATZ |
| 2. GERÄTETÜR | 10. DREHRING |
| 3. LUFTAUSSLASS | 11. HALTER FÜR RECHTECKIGES BACKBLECH |
| 4. HEIZELEMENT | 12. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. LUFTEINLASS | 13. BEDIENFELD |
| 6. VERRIEGELUNG | |
| 7. DREHTELLER | |
| 8. STOPPER | |

BEDIENFELD



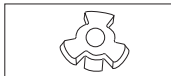
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. MIKROWELLE | 9. FERMENTIERPROGRAMM |
| 2. GRILL | 10. SENSORGARPROGRAMME |
| 3. HEISSLUFT | 11. SCHNELLES VORHEIZEN |
| 4. MIKROWELLE + GRILL | 12. WARMHALTEN |
| 5. MIKROWELLE + HEISSLUFT | 13. UHRZEIT |
| 6. GRILL + HEISSLUFT | 14. ÖKO/STOPP/ABBRECHEN |
| 7. AUFTAUPROGRAMME | 15. START/+30S |
| 8. AUFWÄRM- UND GARPROGRAMME | 16. FUNKTIONSWÄHLER |

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehöerteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

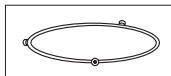
- 1. Drehaufsatz:** Muss auf der Motorwelle am Boden des Geräts befestigt werden.

Zweck: Der Drehaufsatz sorgt für die Rotation des Drehtellers.



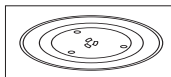
- 2. Drehring:** Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



- 3. Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

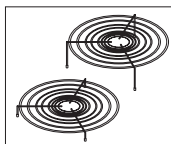
Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche. Er kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



- 4. Hoher und niedriger Rost:** Müssen auf den Drehteller gestellt werden.

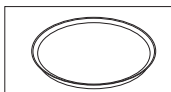
Zweck: Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost.

Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.



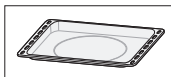
- 5. Backunterlage:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Mit der Backunterlage können Speisen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



- 6. Rechteckiges Backblech:** Muss auf die Halter für das rechteckige Backblech gelegt werden.

Zweck: Das rechteckige Backblech eignet sich für die Zubereitung großer Mengen, wie beispielsweise Plätzchen. **Das rechteckige Backblech kann auch im Heißluftbetrieb verwendet werden.**



EINSTELLEN DER UHRZEIT

Das Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „0“, „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 12-Stunden- oder 24-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

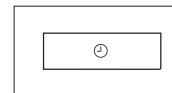
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

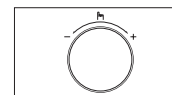
Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Wenn die Gerätetür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die Gerätelampe ausgeschaltet.

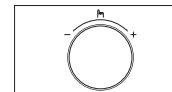
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** (⌚).



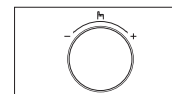
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Art der Notation ein. (12-Stunden- oder 24-Stunden-Notation)



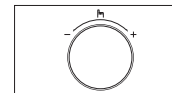
3. Drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



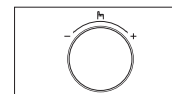
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Stunden ein.



5. Drücken Sie den **Funktionswähler**.

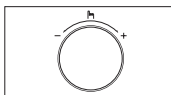


6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Minuten ein.



7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswähler**.

Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.



SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

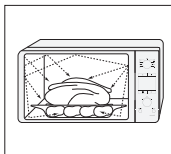
Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.

1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Speisen gleichmäßig erhitzt.

2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.



3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behälter und folgenden Lebensmitteleigenschaften:

- Menge und Dichte
- Wassergehalt
- Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten eingehalten werden. Dadurch wird Folgendes sichergestellt:

- Gleichmäßiger Garzustand der Speisen
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

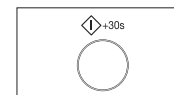
Mit Hilfe der folgenden Vorgehensweise können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembeseitigung“ auf dieser Seite nach.

- Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◀+30s) und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** (◀+30s) eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend siedend.



PROBLEMBEHEBUNG

Es wird ein wenig dauern, bis Sie mit den Funktionen eines neuen Geräts vertraut sind. Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. So können Sie einem unnötigen Besuch durch den Kundendienst vorbeugen.

Die im Folgenden aufgelisteten Erscheinungen sind vollkommen normal:

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Die Speisen werden nicht gegart.

- Haben Sie die korrekte Zeit eingestellt und die Taste **Start/+30s** (◀+30s) gedrückt?
- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Die Speisen werden zu sehr oder zu wenig erhitzt.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
 - * Lösungsvorschlag: Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt.
 - * Lösungsvorschlag: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn anschließend wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes:

- Die Meldung „E-24“ wird automatisch angezeigt, bevor das Mikrowellengerät überhitzt. Sollte die Meldung „E-24“ angezeigt werden, drücken Sie die Taste **Öko/Stopp/Abbrechen** (🔄/🛑), um das Gerät zurückzusetzen.

Die Meldung „E-15“ bedeutet Folgendes:

- Die Meldung „E-15“ wird automatisch angezeigt, wenn Sie in einem der Sensorgarprogramme die Gerätetür öffnen oder die Taste **Öko/Stopp/Abbrechen** (🔄/🛑) drücken. Drücken Sie die Taste **Öko/Stopp/Abbrechen** (🔄/🛑), um das Gerät zurückzusetzen.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie hierfür bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

- ☑ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

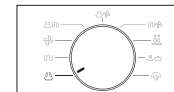
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle**



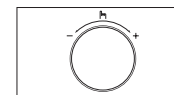
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:



(Mikrowelle)

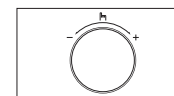


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.

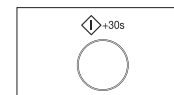


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Ergebnis:

Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

- Er klingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“.
- Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



- ☑ Wenn Sie wissen möchten, welche Leistungsstufe gerade eingestellt ist, drücken Sie einmal den **Funktionswähler**. Zum Ändern der Leistungsstufe während der Zubereitung drehen Sie am **Funktionswähler**.

Schnellstart:

- ☑ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistungsstufe (900 W) erhitzen möchten, können Sie auch einfach für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **Start/+30s** (⏮+30s) drücken. Der Garvorgang wird sofort gestartet.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Leistungsstufe
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe	verkürzt werden
niedrigeren Leistungsstufe	verlängert werden

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Speisen zu überprüfen,
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren,
- die Speisen ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie die Gerätetür. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste Start/+30s () ^{+30s}), um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie die Taste Öko/Stopp/Abbrechen ( / ). Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste Öko/Stopp/Abbrechen ( / ).

REGULIEREN DER GARZEIT

Die Garzeit kann durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **+30s** um jeweils 30 Sekunden verlängert werden.

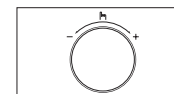
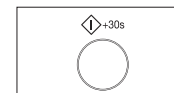
- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Start/+30s** ()^{+30s}).

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+30s** ()^{+30s}).

Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Garzeit ein.

- Drehen Sie den Funktionswähler zu Verlängern der Garzeit nach rechts bzw. nach links, um die Garzeit zu verkürzen.



WARMHALTEN

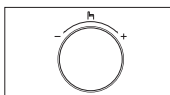
Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste für **Warmhalten** (🔥).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Zeit ein.

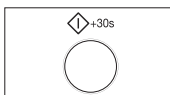
Ergebnis: Die ausgewählte Warmhaltezeit wird angezeigt.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Die maximale Warmhaltezeit beträgt 30 Minuten.

Ergebnis: Wenn die Warmhaltezeit abgelaufen ist, erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE WARMHALTEFUNKTION

In der folgende Tabelle werden die Einstellungen für 4 verschiedene Speisekategorien erläutert. Sie enthält Anweisungen und Empfehlungen für Speisen, Getränke, Brot/Gebäck und Ofengerichte. Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird abwechseln ein- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kategorie	Beispiele und Empfehlungen
Speisen	Gebratenes Fleisch, Hähnchen, Gratin-Gerichte, Pizza, Kartoffeln und Fertiggerichte
Getränke	Wasser, Milch und Kaffee
Brot und Gebäck	Brot, geröstetes Brot, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Keramik	Geschirr und Auflaufformen Verteilen Sie das Keramikgeschirr auf dem gesamten Drehteller. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 5 kg)

- ☞ Verwenden Sie diese Funktion nicht, um Gerichte erneut aufzuwärmen. Diese Programme sind nur für das Warmhalten von Gerichten bestimmt, die kurz zuvor zubereitet wurden.
- ☞ Es wird empfohlen, Gerichte nicht zu lange warm zu halten (länger als 1 Stunde), da die Gerichte dann möglicherweise verkochen. Heißes Essen verdirbt schneller.
- ☞ Decken Sie Flüssigkeiten und Speisen, die viel Feuchtigkeit enthalten, ab. Knusprig gebratenes Fleisch oder frittierte Speisen decken Sie besser nicht ab.

AUFWÄRM- UND GARPROGRAMME

Es gibt 27 Aufwärm- und Garprogramme (🔥🕒) mit vorprogrammierten Garzeiten.

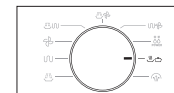
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Die Portionsgröße stellen Sie mit Hilfe des Drehrads ein.

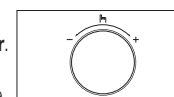
- ☞ Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

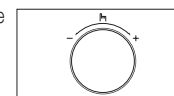
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für die **Aufwärm- und Garprogramme** (🔥🕒).



2. Wählen Sie entweder Aufwärmprogramme oder die Garprogramme aus und drücken Sie dann den **Funktionswähler**. (Aufwärmprogramme - 1, Garprogramme - 2)
Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.

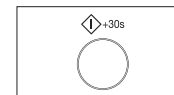


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Ergebnis:

Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



AUFWÄRMPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Aufwärm- und Garprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Für die Programme 1 bis 6 wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet. Für die Zubereitung mit Programm 7 wird der Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ eingesetzt. Für die Zubereitung mit Programm 8 kommt ausschließlich die Heißluftfunktion zum Einsatz. Für die Zubereitung mit den Programmen 9 und 10 wird der Kombinationsmodus „Mikrowelle + Heißluft“ eingesetzt.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1-01	Fertiggericht (gekühlt) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Auf einen Keramiksteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
1-02	Tiefgefrorenes Fertiggericht 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3-4 min	Die Folie einstecken und das tiefgefrorene Fertiggericht auf den Drehteller stellen. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus 2-3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
1-03	Eintopf (gekühlt) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	In einen tiefen Keramiksteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren.
1-04	Mini-Ravioli (gekühlt) 	200-250 g 300-350 g	3 min	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts einstecken, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet.
1-05	Popcorn 	100 g	-	Popcorn verwenden, das für die Zubereitung in Mikrowellengeräten geeignet ist. Die Zubereitungsempfehlung des Popcorn-Herstellers lesen und befolgen und anschließend das Popcorn in der Verpackung mittig auf den Drehteller legen. Während der Laufzeit des Programms vergrößert sich das Volumen der Tüte. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen und öffnen.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1-06	Nachos 	125 g	-	Die Nachos (Tortilla-Chips) auf einen flachen Keramiksteller legen. 50 g geriebenen Käse und Gewürze darüberstreuen. Auf den Drehteller stellen.
1-07	Tiefgefrorene Hähnchenflügel 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder -keulen (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen. Kreisförmig auf dem Rost verteilen und die Mitte dabei aussparen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
1-08	Tiefgefrorene Backofen-Pommes 	200 g 300 g 400 g	-	Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf einem beschichteten Keramikbackblech verteilen. Das Backblech in das Gerät schieben.
1-09	Tiefgefrorene Brötchen 	100-150 g (2 Stk.) 200-250 g (4 Stk.) 300-350 g (6 Stk.) 400-450 g (8 Stk.)	3-5 min	Es wird empfohlen, das Gerät zunächst im Heißluftbetrieb mit 180 °C 5 Minuten lang vorzuheizen. Dann 2-6 tiefgefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. 8 tiefgefrorene Brötchen gleichmäßig auf dem niedrigen oder hohen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine, tiefgefrorene Backwaren wie Brötchen, Ciabatta und kleine Baguettes.
1-10	Tiefgefrorener Kuchen 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-20 min	Den tiefgefrorenen Kuchen in die Mitte des Rosts legen. Mehrere tiefgefrorene Gebäckstücke kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Den Rost mittig auf den Drehteller stellen. Zum Erhitzen und für eine knusprige Oberfläche wird Heißluft eingesetzt. Dieses Programm eignet sich für Kuchen (rund) und Gebäckstücke, wie gedeckten Obstkuchen, Streusel- oder Mohngebäck. Es eignet sich nicht für Gebäck oder Kuchen mit Cremefüllung und/oder Schokoladenglasur.

GARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Garprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Für die Zubereitung mit den Programmen 1 und 4 kommt ausschließlich die Mikrowellenfunktion zum Einsatz. In den Programmen 5 und 8 werden die Speisen im Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ zubereitet. Für die Programme 9 und 10 wird der Kombinationsmodus „Mikrowelle + Heißluft“ eingesetzt. Für die Programme 11 bis 17 wird die Heißluftfunktion verwendet.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
2-01	Reis 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	5-10 min	Die gewünschte Menge Reis abwägen und die doppelte Menge Wasser hinzugeben. Für 250 g Reis als 0,5 Liter Wasser hinzufügen. In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen.
2-02	Frisches Gemüse 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	1-2 min	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 EL) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 EL) und für 500-750 g 60-75 ml (4-5 EL) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
2-03	Tiefgefrorenes Gemüse 	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Das tiefgefrorene Gemüse in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml (1-2 EL) Wasser hinzugeben. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
2-04	Backkartoffeln 	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min	Kartoffeln mit einem Gewicht von je ca. 200 g verwenden. Die Schale mehrfach einstechen und mittig auf dem Drehteller verteilen.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
2-05	Bratfisch 	200-300 g (1 Stk.) 400-500 g (2 Stk.) 600-700 g (3 Stk.)	3 min	Die Außenseite des Fisches mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
2-06	Fischfilets 	200-300 g 400-500 g 600-700 g	2 min	Die Fischfilets, beispielsweise Lachs, gleichmäßig auf dem hohen Rost. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
2-07	Hähnchenbrustfilets 	300 g 400 g 500 g	1-2 min	Die marinierten Hähnchenbrustfilets nebeneinander auf den hohen Rost legen.
2-08	Hähnchenteile 	200-300 g (1 Stk.) 400-500 g (2 Stk.) 600-700 g (3 Stk.)	2 min	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit der Hautseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
2-09	Brathähnchen 	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min	Das gekühlte Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Hautseite nach unten mittig auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Taste „Start“ drücken, um die Zubereitung fortzusetzen.
2-10	Gebratenes Rind-/Lammfleisch 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Das Rindfleisch/Lammfleisch mit Öl bestreichen und würzen (nur Pfeffer, das Salz wird erst nach dem Braten hinzugefügt). Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

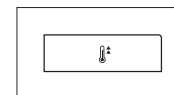
Nummer	Speisen	Portions- größe	Ruhezeit	Anleitung
2-11	Kartoffelecken 	200 g 300 g 400 g	-	Die Kartoffeln in Ecken schneiden und mit einer Mischung aus Gewürzen und Olivenöl bestreichen. Auf das beschichtete Backblech legen. Das Backblech in das Gerät schieben.
2-12	Quiche 	400 g 500 g 600 g	-	Die Quiche in einer runden ofenfesten Form vorbereiten. Auf den niedrigen Rost stellen.
2-13	Biskuitgebäck 	450-550 g	10 min	Den Teig in eine beschichtete, mit Backpapier ausgelegt Backform (Durchmesser: 26 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen.
2-14	Muffins 	500-600 g	-	Den Teig in eine Backform für 12 Muffins füllen und diese auf das Backblech stellen. Das Backblech in das Gerät schieben.
2-15	Plätzchen 	100 g 200 g 300 g	-	Die Plätzchen gleichmäßig in Reihen auf einem beschichteten Backblech verteilen. Das Backblech in das Gerät schieben.
2-16	Hefeteig gehen lassen 	400-800 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie bedecken.
2-17	Selbstgemachte Pizza 	800-1000 g	-	Die Pizza auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vorbereiten. Das Backblech in das Gerät schieben.

SCHNELLES VORHEIZEN

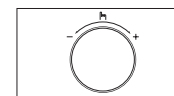
Bei der Verwendung der Heißluftfunktion wird empfohlen, das Gerät zunächst vorzuheizen, bevor Sie das Gericht hineinschieben. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird diese etwa 10 Minuten lang gehalten. Anschließend wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Kontrollieren Sie, dass sich das Heizelement für den Grill in der korrekten Position befindet.

1. Drücken Sie die Taste für **Schnelles Vorheizen** ().

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
220 °C (Temperatur)



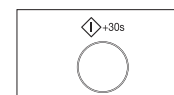
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein.
(Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (.

Ergebnis: Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingt 6 Mal ein Signalton und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
- Nach weiteren 10 Minuten erklingt erneut 4 Mal ein Signalton und das Gerät wird ausgeschaltet.



-  Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, erklingt 6 Mal ein Signalton und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

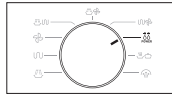
AUFTAUPROGRAMME

Mit den Auftauprogrammen (🔥🔥) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

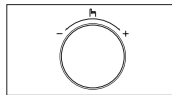
☑ Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Das tiefgefrorene Gericht auf einen Keramikteller geben und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

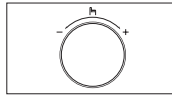
1. Drehen Sie den Moduswähler auf die Position für die **Auftauprogramme** (🔥🔥).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.



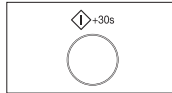
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Ergebnis:

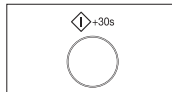
- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.



5. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s** (⏮+30s), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Ergebnis:

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ANLEITUNG FÜR DIE AUFTAUPROGRAMME

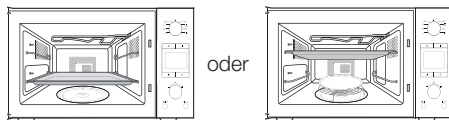
In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1	Fleisch 	200-2000 g	20-90 min	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel 	200-2000 g	20-90 min	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch 	200-2000 g	20-80 min	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4	Brot/Kuchen 	125-1000 g	10-60 min	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
5	Obst 	100-600 g	5-20 min	Das Obst gleichmäßig in einer flachen Glasform verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

RECHTECKIGES BACKBLECH

Im Heißluftbetrieb können Sie Speisen wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Hierbei wird der Mikrowellenmodus nicht verwendet. Sie können zwischen sieben verschiedenen Temperatureinstellungen in einem Bereich zwischen 40 °C und 220 °C wählen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

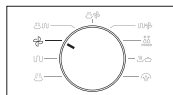
-  Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, schlagen Sie bitte auf Seite 20 nach.
 - Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
-  Verwenden Sie nicht die Mikrowellenfunktion.
-  Das mitgelieferte rechteckige Backblech darf in keinem anderen Produkt oder Modell verwendet werden. Dies kann zu Bränden und irreparablen Schäden am Gerät führen.



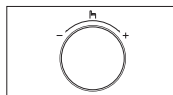
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Heißluft** (🌀).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

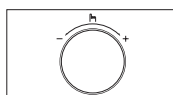
🌀 (Heißluft)
220 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen. (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



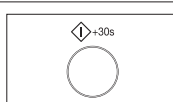
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (🔼+30s).

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



ZUBEREITEN BESONDERS KROSSER SPEISEN

Bei der Zubereitung in einem Mikrowellengerät und bei Verwendung des Grill- oder Mikrowellenmodus in einem Grill-/Heißluftofen werden viele Speisen wie Pizzaboden einfach nicht knusprig. Mit der Samsung-Backunterlage können Sie Ihre Gerichte jetzt besonders kross und knusprig garen.

Die Backunterlage eignet sich auch für die Zubereitung von Speck, Eiern, Bratwürsten usw.



1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.

-  Heizen Sie die Backunterlage vor der Verwendung zunächst 3 bis 5 Minuten im Kombi-Modus vor:

- Kombiniertes Mikrowellen- und Heißluftmodus (220 °C). (Leistung 600 W)
- Kombiniertes Mikrowellen- und Grillmodus. (Leistung 600 W)

-  Verwenden Sie zum Entnehmen der Backunterlage stets Ofenhandschuhe.

2. Bestreichen Sie die Unterlage mit Öl, wenn Sie Speisen wie Eier und Speck braten möchten, damit die Speisen eine braune Kruste erhalten.

-  Beachten Sie, dass die Teflonbeschichtung der Backunterlage nicht kratzfest ist. Verwenden Sie daher keine scharfen Gegenstände wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

-  Verwenden Sie Kunststoffmesser, um Kratzer an der Teflonbeschichtung der Backunterlage zu vermeiden oder nehmen Sie die Speise vor dem Schneiden von der Backunterlage.

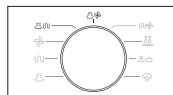
3. Legen Sie die Speisen auf die Backunterlage.

-  Verwenden Sie keine Teller oder Behälter auf der Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (wie z. B. Kunststoffbehälter).

4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Metallrost oder direkt auf den Drehteller in das Mikrowellengerät.

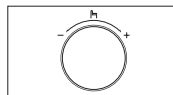
-  Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne Drehteller in das Gerät.

5. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für den **Kombinationsmodus** (🔥🌀 oder 🌀🔥).

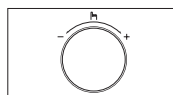


- ☑ Wenn Sie nach der Auswahl des **Kombinationsmodus** (🔥🌀 oder 🌀🔥) keine Leistungsstufe auswählen, wird automatisch die Grundeinstellung gewählt und das Gerät wechselt zum Bildschirm für die Einstellung der Garzeit angezeigt.

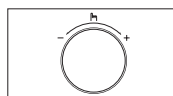
6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Leistung ein.



7. Bei Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus müssen Sie zuerst durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur einstellen. Drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



8. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

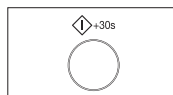


9. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (🔼+30s).

Ergebnis:

Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



☑ **Reinigen der Backunterlage**

Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

- ☑ Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme, da sonst die oberste Beschichtung beschädigt werden könnte.

☑ **Hinweis**

Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

Es wird empfohlen, die Backunterlage direkt auf dem Drehteller vorzuheizen. Heizen Sie die Backunterlage 5 Minuten im Kombi-Modus „Mikrowelle (600 W) + Grill“ oder „Mikrowelle (600 W) + Heißluft (220 °C)“ vor und beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Speisen	Menge	Vorheizzeit (min)	Garmodus	Garzeit (min)	Anleitung
Schinken	4-6 Scheiben (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf die Backunterlage legen und diese auf den hohen Rost stellen.
Omelett	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 Eier mit 2 EL. Milch und Gewürzen verrühren. Eine Tomate in Stücke schneiden. Die Backunterlage vorheizen, die Tomatenstücke auf das Blech legen und das geschlagene Ei und 50 g geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.

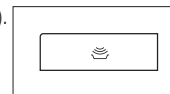
Speisen	Menge	Vorheizzeit (min)	Garmodus	Garzeit (min)	Anleitung
Gegrilltes Gemüse	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Die Backunterlage vorheizen und mit 1 EL Öl bestreichen. Das frisch geschnittene Gemüse, wie Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Champignons auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gefrorene Mini-Frühlingsrollen mit Beilage	250 g	2-3	Erste Phase: 300 W + 220 °C Zweite Phase: Nur Grill	Erste Phase: 5-6 Zweite Phase: 4-5	Backunterlage vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.
Tiefkühlpizza	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Backunterlage vorheizen. Die Tiefkühlpizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Baguettes (tiefgefroren)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Backunterlage vorheizen. Die gefrorenen Baguettes mit Belag, wie beispielsweise Gemüse, Schinken und Käse, auf das Blech legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen-Nuggets (tiefgefroren)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Backunterlage vorheizen. Das Blech mit 1 EL Öl bestreichen. Die Hähnchen-Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4-5 Minuten wenden.

SENSORGARPROGRAMME

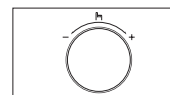
Es gibt 8 Sensorgarprogramme (☼) mit voreingestellten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Mit Hilfe des Drehrads können Sie das gewünschte Programm auswählen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie dann die Gerätetür.

☑ Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Drücken Sie die Taste für die **Sensorgarprogramme** (☼).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Programm aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen den **Funktionswähler**.

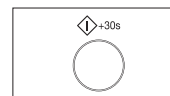


3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◀+30s).

Ergebnis:

Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

- 1) Erklängt vier Mal ein Signalton.
- 2) Wird der Signalton alle 60 Sekunden 3 Mal wiederholt.
- 3) Erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit.



☑ Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.

☑ Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird im Display die Meldung „Hot“ (Heiß) angezeigt, und der Kühlungsventilator wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Sensorgarprogramme erst dann wieder verwenden, wenn das Gerät auf eine für diese Betriebsart geeignete Temperatur heruntergekühlt ist.

☑ Wenn Sie während eines laufenden Sensorgarprogramms die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp“ drücken, wird im Display die Meldung „E-15“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste „Stopp“, damit die Meldung „E-15“ im Display erlischt.

ANLEITUNG FÜR DIE SENSORGARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 8 Sensorgarprogramme beschrieben. Sie enthält außerdem Angaben zu den zugehörigen Mengen, den Ruhezeiten und die entsprechenden Anweisungen. Zu Beginn des Programms wird im Display die Anlaufzeit des Sensors angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit werden automatisch die Garzeit und die Leistungsstufe berechnet, und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Garvorgang wird dabei mit Hilfe des Sensors gesteuert. Für die Programme 1 bis 6 wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet. Für die Zubereitung mit den Programmen 7 und 8 wird der Kombinationsmodus „Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“ eingesetzt.

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
1	Getränke 	150-250 g	1-2 min	In eine Tasse oder einen Becher füllen. Nicht abdecken. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend kurze Zeit im Gerät ruhen lassen. Vor und nach der Ruhezeit umrühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tasse aus dem Gerät nehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2	Brokkoli, Röschen 	200-500 g	1-2 min	Frisches Gemüse, wie z. B. Brokkoli, gründlich waschen und putzen und in Röschen schneiden. Das Gemüse gleichmäßig in einer Glasschale mit Deckel verteilen. 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für Brokkoli als auch in Scheiben geschnittenes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Kürbis und Paprika.

Nummer	Speisen	Portionsgröße	Ruhezeit	Anleitung
3	Möhren, Scheiben 	200-500 g	1-2 min	Frisches Gemüse, wie z. B. Möhren, gründlich waschen und putzen und in gleichgroße Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang gut umrühren. Dieses Programm eignet sich sowohl für geschnittene Möhren als auch für Blumenkohlrischen und Kohlrabi.
4	Gekühlte Suppe 	250-500 g	2-3 min	Die Suppe in einen tiefen Keramikeller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. In die Mitte des Drehtellers stellen. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren.
5	Tiefgefrorene Suppe (-18 °C) 	250-500 g	2-3 min	Die Folie einstechen und die tiefgefrorene Suppe auf den Drehteller stellen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Nach dem Aufwärmen und vor dem Servieren gut umrühren.
6	Geschälte Kartoffeln 	200-800 g	2-3 min	Die Kartoffeln waschen und schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen.
7	Tiefkühlpizza (-18 °C) 	300-500 g	-	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
8	Tiefgefrorene Lasagne (-18 °C) 	300-500 g	3-4 min	Die tiefgefrorene Lasagne in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.

Hinweise zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie die Lebensmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Lebensmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Lebensmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe. Diese müssen Sie also nicht mehr selbst einstellen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Speisen für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Geben Sie Salz oder Zucker jedoch nur mit Bedacht hinzu. Diese Zutaten können dafür sorgen, dass die Speisen anbrennen, und sollten daher erst nach Abschluss des Garvorgangs hinzugefügt werden.
- Durch Drehen des Drehrads in Plus- oder Minus-Richtung können Sie die Garzeit verlängern bzw. verkürzen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit nach Ihren Vorlieben einzustellen. Zur Verwendung mit den Sensorgarprogrammen geeignetes Geschirr
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie immer mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie diese mit den zugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter keinen eigenen Deckel hat, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Zur Verwendung mit den Sensorgarprogrammen geeignetes Geschirr

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie immer mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie diese mit den zugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter keinen eigenen Deckel hat, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Sensorgarprogramme nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen. Dies kann die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Speisereste mit einem feuchten Tuch ab. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

HEISSLUFTBETRIEB

Im Heißluftbetrieb können Sie Speisen wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Hierbei wird der Mikrowellenmodus nicht verwendet. Sie können zwischen sieben verschiedenen Temperatureinstellungen in einem Bereich zwischen 40 °C und 220 °C wählen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

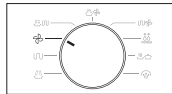
-  Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, schlagen Sie bitte auf Seite 20 nach.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
 - Für bessere Gar- und Bräunungsergebnisse wird empfohlen, den niedrigen Rost zu verwenden.

Kontrollieren Sie, dass sich das Heizelement für den Grill in der korrekten Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß eingesetzt ist. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gericht auf dem niedrigen Rost auf den Drehteller.

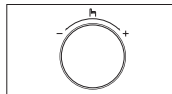
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Heißluft** (🌀).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

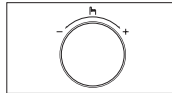
🌀 (Heißluft)
220 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.
(Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

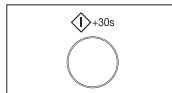


4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“.

Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

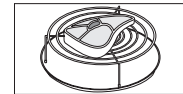


GRILLEN

Mit dem Grill lassen sich Speisen ohne den Einsatz von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig bräunen.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Für optimale Grillergebnisse wird empfohlen, den hohen Rost zu verwenden.

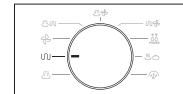
1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gericht auf den Rost.



2. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Grill** (🔥).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

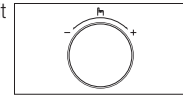
🔥 (Grill)



- Bei Verwendung des Grills können Sie die voreingestellte Temperatur nicht ändern.

3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Grillzeit ein.

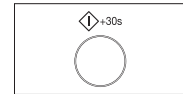
- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⏮+30s).

Ergebnis: Der Grillvorgang beginnt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“.
- Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



FERMENTIERPROGRAMM

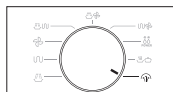
Dieses Programm eignet sich hervorragend, um Hefeteig gehen zu lassen und Joghurt zuzubereiten.

-  Weitere Informationen zur richtigen Verwendung des Fermentierprogramms erhalten Sie im Abschnitt „Anleitung für das Fermentierprogramm“ auf Seite 38.

1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für das **Fermentierprogramm** (🕒).

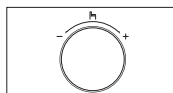
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

🕒 (Fermentierprogramm)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

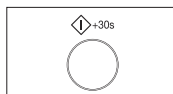
zum Beispiel 04:30 (h:mm)



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (🔼+30s).

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTER HEISLUFT- UND GRILLMODUS

Die Heißluftfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

Verwenden Sie IMMER hitzebeständiges Geschirr. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen STETS Ofenhandschuhe. Für optimale Grillergebnisse wird empfohlen, den hohen Rost zu verwenden.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der für die jeweilige Speise am besten geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

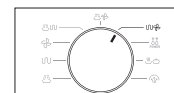
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der für die jeweilige Speise am besten geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Heißluft + Grill** (🔥🕒).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

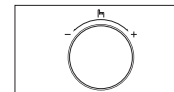
🔥🕒 (Heißluft + Grill)

220 °C (Temperatur)

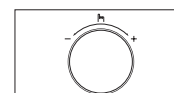


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

(Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



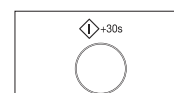
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (🔼+30s).

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

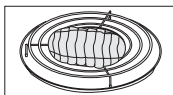


AUSWAHL DES RICHTIGEN GESCHIRRS

Für die Zubereitung mit Heißluft ist kein spezielles Geschirr notwendig. Sie können jedes Geschirr verwenden, das auch für die Zubereitung in einem herkömmlichen Backofen geeignet ist.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter oder -teller, Pappbecher, Tücher usw.

In den Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.



☞ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 31.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

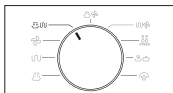
☞ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Entnehmen der Behälter stets Ofenhandschuhe. Für optimale Grillergebnisse wird empfohlen, den hohen Rost zu verwenden.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der für die jeweilige Speise am besten geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle + Grill** (☞☞☞).

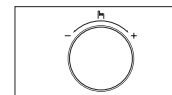
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

☞☞☞ (Kombi-Modus „Mikrowelle + Grill“)
600 W (Leistung)



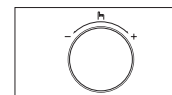
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein (600, 450, 300 W). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

- Bei Verwendung des Grills können Sie die voreingestellte Temperatur nicht ändern.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

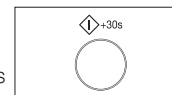
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (☞+30s).

Ergebnis:

- Der Garvorgang im Kombinationsmodus beginnt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Lebensmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.

Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

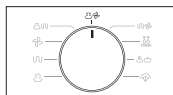
☞ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Entnehmen der Behälter stets Ofenhandschuhe. Für bessere Gar- und Bräunungsergebnisse wird empfohlen, den niedrigen Rost zu verwenden.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie das Gericht entweder direkt auf den Drehteller oder auf den niedrigen Rost und diesen anschließend auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement für den Grill muss sich in horizontaler Position befinden.

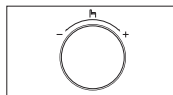
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position für **Mikrowelle + Heißluft** (☼☼).

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

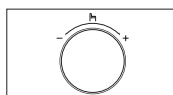
☼☼ (Kombi-Modus „Mikrowelle + Heißluft“)
600 W (Leistung)
220 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistung ein (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.

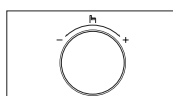


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Einstellungen zu bestätigen.



4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

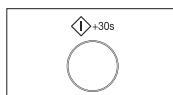
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (⬆+30s).

Ergebnis:

- Der Garvorgang im Kombinationsmodus beginnt.
- Das Gerät mit der eingestellten Temperatur vorgeheizt. Anschließend wird der Garvorgang mit der Mikrowellenfunktion bis zum Ende der Garzeit fortgesetzt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt vier Mal ein Signalton und im Display blinkt die Meldung „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



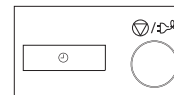
SICHERHEITSVERRIEGELUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können. Das Gerät kann zu jeder Zeit gesperrt werden.

1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Uhrzeit** (⌚) und **Öko/Stopp/Abbrechen** (⏻/⏻) etwa drei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

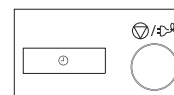
- Das Gerät ist nun gesperrt.
- Im Display wird Folgendes angezeigt: „⏻“.



2. Wenn Sie das Gerät wieder entsperren möchten, halten Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Uhrzeit** (⌚) und **Öko/Stopp/Abbrechen** (⏻/⏻) etwa drei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.



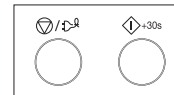
AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Halten Sie die Tasten **Start/+30s** (⬆+30s) und **Öko/Stopp/Abbrechen** (⏻/⏻) gleichzeitig etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

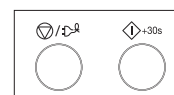
Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.



2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten **Start/+30s** (⬆+30s) und **Öko/Stopp/Abbrechen** (⏻/⏻) erneut etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis:

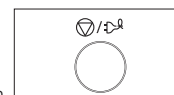
Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.



EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

- Drücken Sie die Taste **Öko/Stopp/Abbrechen** (⏻/⏻).
- Wenn Sie den Energiesparmodus ausschalten möchten, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie an einem der Drehräder. Sie können das Gerät nun verwenden.



INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fast-Food-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Können sich entzünden
• Recyclingpapier und metallene Elemente	✗	Kann Feuer fangen.
Glasgeschirr		
• Auflaufformen	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann Feuer fangen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab. Es entweicht heißer Wasserdampf.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

- ✓ : Empfohlen
- ✓ ✗ : Mit Vorsicht
- ✗ : Nicht sicher

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Lebensmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps und Tricks).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken. Das verdunstete Wasser steigt als Dampf nach oben und trägt zum Garprozess bei. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeiten

Nach dem Garen ist es wichtig, die Lebensmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperatursgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml kaltes Wasser (2-3 EL) für 250 g Gemüse hinzugeben, sofern in der Tabelle keine anderen Mengenangaben enthalten sind. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt 3 Minuten lang ruhen lassen.

Tipp:

Das Gemüse in gleich große Scheiben schneiden.

Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Verwenden Sie für die Zubereitung von frischem Gemüse in einem Mikrowellengerät stets die höchste Leistungsstufe (900 W).

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Kartoffeln	500 g	7-8	3	Die Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Brokkoli	250 g	3½-4	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Möhren	250 g	4-4½	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	500 g	7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250 g	3-3½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder ein Stück Butter hinzufügen. Die Scheiben bissfest garen.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis:

In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit gut umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.

Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln:

In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Speisen	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	500 ml kaltes Wasser hinzufügen.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1000 ml kochendes Wasser hinzufügen.

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 °C bis 20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 °C bis 7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Lebensmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Lebensmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatursausgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens

20 Sekunden ein, damit ein Temperatursausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhaltenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen.

Speisen	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In Keramikbecher füllen und ohne Abdeckung aufwärmen: 1 Becher in die Mitte, 2 Becher nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.

Speisen	Portionsgröße	Leistungsstufe	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Suppe (gekühlt)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	In einen tiefen Keramikeller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3-4	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Makkaroni) auf einen flachen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Fertiggericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Tipp: Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Lebensmittel müssen immer mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	500 g	10-12	15-30	Das Fleisch auf einen flachen Keramikeller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Während des Auftauens zwei Mal wenden.
	1000 g	20-22		
Schweineschnitzel	250 g	7-8		

Speisen	Portionsgröße	Zeit (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Gasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Brotscheiben	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenmischbrot	500 g	7-9		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich an der Garraumdecke. Es wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Die Rotation des Drehtellers sorgt für einen gleichmäßigen Bräunungsgrad der Speisen. Wenn Sie den Grill 2 bis 3 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- und Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und belegter Toast.

Wichtiger Hinweis: Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen. Den Rost in die Mitte des Drehtellers stellen.

Grillen von frischen Lebensmitteln: Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen von Lebensmitteln.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
Toastscheiben	4 Stk.	Nur Grill	3-4	2-3	Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g	300 W + Grill	5-6	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den getoasteten und belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Ungeschälte Kartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite (min)	2. Seite (min)	Anleitung
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-10	7-8	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Rindersteak (medium)	400 g (2 Stk.)	Nur Grill	12-14	6-8	Das Rindfleisch mit Öl bestreichen. Kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	4½-5½	5½-6½	Die Außenseite des Fisches mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Das Heizelement für den Grill wird nur bei geschlossener Gerätetür und rotierendem Drehteller eingeschaltet. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr. Es könnte schmelzen.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Lebensmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Wenn nicht anders angegeben, müssen Sie die Lebensmittel auf den hohen Rost legen. Andernfalls müssen Sie sie direkt auf den Drehteller legen. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Anleitung für den kombinierten Heißluft- und Grillmodus: Ein Vorheizen des Geräts ist nicht erforderlich. Verwenden Sie die in der Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln. Achten Sie darauf, das Heizelement für den Grill direkt nach dem Grillvorgang nicht zu berühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Speisen	Portionsgröße	Heißluft + Grill	Zeit (min)	Anleitung
Tiefgefrorene Mini-Baguettes mit Belag	250 g	220 °C	15-17	8 tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomaten, Käse, Schinken usw.) nebeneinander auf den niedrigen Rost legen.
Tiefkühlpizza (Frischteig)	400 g	220 °C	13-15	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
Tiefgefrorene Frühlingsrollen	2 x 150 g	220 °C	22-25	Die tiefgefrorenen Frühlingsrollen nebeneinander auf den niedrigen Rost legen.
Tiefgefrorene Krokettten	250-500 g	200 °C	17-23	Die Krokettten oder Rösti gleichmäßig auf dem niedrigen Rost verteilen. Nach 2/3 der Garzeit wenden.
Gebratene Entenbrust	300-400 g	200 °C	28-33	Die frische Entenbrust würzen und/oder marinieren. Mit der Hautseite nach oben in eine hitzebeständige Form aus Glas oder Keramik legen. Auf den niedrigen Rost stellen.

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.

Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

Hitzebeständiges Geschirr, Backformen und Backpapier sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Lebensmittel:

Im Heißluftmodus können Sie verschiedene Sorten Gebäck, Kuchen, Muffins, Brötchen, Obstkuchen, Biskuitgebäck und Aufläufe backen.

Anleitung für Heißluftbetrieb

Heizen Sie das Gerät im Heißluftmodus über die Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur vor, sofern in der folgenden Tabelle keine abweichenden Anweisungen enthalten sind.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft.

 Verwenden Sie das Backblech ausschließlich im Heißluftmodus oder im kombinierten Heißluft- und Grillmodus!

Frische Gerichte	Portionsgröße	Automatisches Vorheizen	Einschubhöhe	Temp.	Zeit (min)	Anleitung
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Den frischen Pizzateig (300 g) flach auf dem Backblech ausrollen. Tomatensauce, Gemüse und Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
Brötchen (gekühlter Teig)	400 g (8 Stk.)	180 °C	1	180 °C	14-16	Die Brötchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
Croissants (gekühlter Teig)	250 g (6 Stk.)	180 °C	1	180 °C	10-13	Die frischen Croissants gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
Kuchen (Marmorkuchen)	700 g	Nicht vorheizen	1	160 °C	55-60	Den frischen Teig in eine rechteckige beschichtete Metallform (Länge 25 cm) geben. Die Form quer in die Mitte des Rosts stellen.
Holländischer Butterkuchen	800 g	Nicht vorheizen	1	160 °C	55-65	Den frischen Teig in eine rechteckige ofenfesteste Form (Länge 28 cm) geben. Die Form quer in die Mitte des Rosts stellen.
Biskuitgebäck	700 g	Nicht vorheizen	1	160 °C	35-40	Den frischen Teig in eine runde, ofenfesteste, beschichtete Glas- oder Metallform geben. Den Kuchen in die Mitte des Rosts stellen.
Haselnusskuchen	800 g	Nicht vorheizen	1	160 °C	60-65	Den Teig in eine runde, beschichtete Kuchenform (Ø 24 cm) aus Metall geben. Den Kuchen in die Mitte des Rosts stellen.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Automatisches Vorheizen	Einschubhöhe	Temp.	Zeit (min)	Anleitung
Biskuitboden (Biskuitrolle)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Den Teig gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
Blechkuchen (Hefeteig) mit Äpfeln	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Den frischen Teig (600 g) flach auf dem Backblech ausrollen. Die Apfelstückchen darauf verteilen. Mandelblättchen oder -stückchen hinzufügen.
Muffins	500-600 g (12 Stk.)	180 °C	1	180 °C	18-21	Den Muffinteig in eine metallene Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form auf den Rost stellen.
Plätzchen	300 g (30 Stk.)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Die Plätzchen gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Speisen erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche. Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Lebensmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus: Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Lebensmittel: Verschiedene Sorten Fleisch, Geflügel, Eintöpfe, Gratin, Biskuitgebäck, leichte Obstkuchen, Quiches und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft: Heizen Sie das Gerät mit der Funktion für schnelles Vorheizen auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in der Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

FrISChe Gerichte	Portions- größe	Leistungs- stufe	Zeit	Anleitung
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	450 W + 220 °C	10-13	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
FLEISCH Gebratenes Rind-/ Lammfleisch (medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	1. Seite: 19-21 2. Seite: 11-13	Das Fleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Das Fleisch nach dem Garen in Alufolie einwickeln. 10-15 Minuten lang ruhen lassen.
Brathähnchen	1100-1200 g	450 W + 200 °C	1. Seite: 16-18 2. Seite: 12-15	Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. 5 Minuten lang ruhen lassen.
BROT Frische Brötchen (frischer Teig)	4 Stk. (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 180 °C	6-7	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

FrISChe Gerichte	Portions- größe	Leistungs- stufe	Zeit	Anleitung
KUCHEN Marmorkuchen (frischer Teig)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Den Teig in eine rechteckige Silikonbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Backform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
Muffins (frischer Teig)	6 x 70 g (400-500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Den frischen Teig gleichmäßig in eine Muffinform aus Silikon für 6 große Muffins geben. Die Backform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.

ANLEITUNG FÜR DAS FERMENTIERPROGRAMM

Dieses Programm eignet sich hervorragend, um Hefeteig gehen zu lassen und Joghurt zuzubereiten. Nutzen Sie die in dieser Tabelle enthaltenen Anweisungen und Empfehlungen als Richtlinie für die Verwendung des Fermentierprogramms. Geben Sie den Teil in eine hitzebeständige Form und decken Sie sie mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie ab. Geben Sie für die Zubereitung von Joghurt 1 Liter H-Milch (Zimmertemperatur) in eine flache Glasform bzw. in 6-7 Keramikschälchen. Verteilen Sie je 100 g Joghurt auf jedes Schälchen, mischen Sie den Joghurt gut durch und decken Sie ihn mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie ab. Für dieses Programm wird die Heißluftfunktion mit niedriger Temperatur verwendet.

FrISChe Gerichte	Portions- größe	Zeit (h:min)	Anleitung
Pizzateig	300-500 g	00:30-00:40	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und diese auf dem Backblech in das Gerät schieben. Mit Frischhaltefolie bedecken.
Rührkuchenteig	500-1000 g	00:40-00:50	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und diese auf dem Backblech in das Gerät schieben. Mit Frischhaltefolie bedecken.
Brotteig	750-1000 g	00:50-1:00	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und diese auf dem Backblech in das Gerät schieben. Mit Frischhaltefolie bedecken.

Frische Gerichte	Portionsgröße	Zeit (h:min)	Anleitung
Joghurt	500-1000 ml	07:00-9:00	100 g Naturjoghurt mit 1 Liter haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Den Joghurt gleichmäßig über 6-7 Keramikschälchen oder Gläsern verteilen. Die Schälchen mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken und auf dem Backblech in das Gerät schieben. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt mit Milchsäurebakterien zu verwenden und die Zeit auf 9 Stunden einzustellen. Beim nächsten Mal sind 8 Stunden oder weniger ausreichend.

GRUNDREZEPTE:

Kuchen

500 g Weißmehl, 1 Pck. Trockenhefe (7 g), 50 g Zucker und ¼ TL Salz vermengen. 250 ml warme Milch hinzufügen (gekühlte Milch 30 bis 40 Sekunden bei 900 W aufwärmen) und gut umrühren. 100 g weiche Butter (Butter aus dem Kühlschrank 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen) und 1 frisches Ei (Zimmertemperatur) hinzugeben. Den Teig 5 Minuten lang mit der Küchenmaschine kneten.

Pizza

300 g Weißmehl, 1 Pck. Trockenhefe (7 g) und je 1 TL Zucker und Salz vermengen. 200 ml lauwarmes Wasser und 1 EL Olivenöl hinzu geben und den Teig 5 Minuten lang mit der Küchenmaschine kneten.

TIPPS UND TRICKS

Butter zerlassen

50 g Butter in ein Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 20 bis 30 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gellierzucker hinzugeben und gut umrühren. Abgedeckt 9-11 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang ruhen lassen.

Pudding zubereiten

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6 bis 7 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist fortwährend darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	3100 W
Mikrowelle	1550 W
Grill (Heizelement)	1550 W
Heißluft (Heizelement)	1550 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	600 x 584 x 350 mm
Garraum	418,8 x 414,5 x 261 mm
Fassungsvermögen	45 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 23,5 kg



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03349K-01